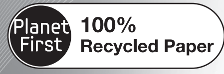
GE83DTR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Представьте...
возможности

Благодарим вас за приобретение изделия компании Samsung. Зарегистрируйте приобретенное изделие на веб-сайте:

www.samsung.com/register



ОГЛАВЛЕНИЕ

РУССКИЙ

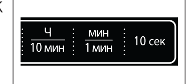
КРАТКИЙ СПРАВОЧНИК

Приготовление продуктов

1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Мощность СВЧ** один или несколько раз.

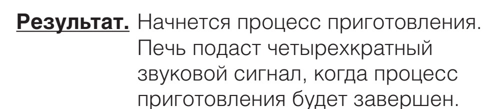


2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.





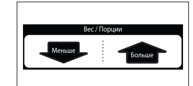
Результат. Начнется процесс приготовления. Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

Ускоренная разморозка продуктов

1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз.



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **Больше/Меньше**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Добавление 30 секунд

Не извлекайте продукты из печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько требуется.

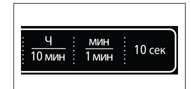


Приготовление продуктов на гриле

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт**.



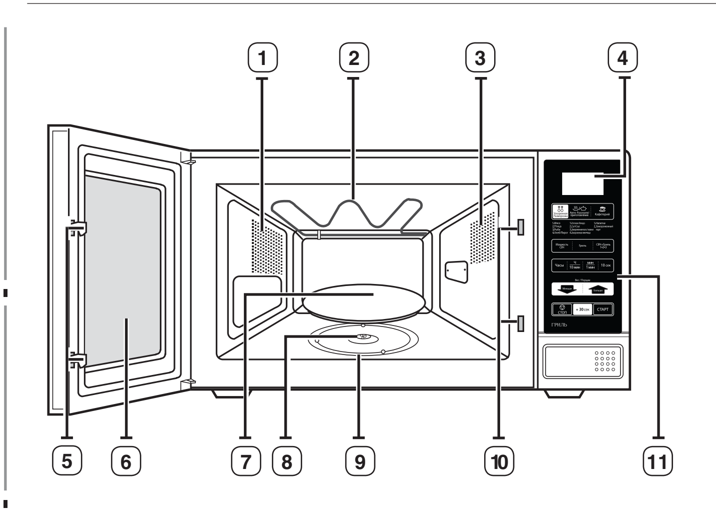
2. Поместите продукты на подставку. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.



ПЕЧЬ



1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
2. ГРИЛЬ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Ускоренная Разморозка | Авто Разогрев/приготовление | Кафетерий

1.Мясо 2.Птица 3.Рыба 4.Хлеб/Пирог | 1.Готовое блюдо 2.Суп/Соус 3.Замороженная паста/лазанья 4.Замороженная мини-пицца | 1.Напитки 2.Замороженный торт

Мощность СВЧ | Гриль | СВЧ+Гриль 1-2-3

Часы | Ч 10 мин | мин 1 мин | 10 сек

Вес / Порции

Меньше | Больше

СТОП | + 30 сек | СТАРТ

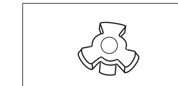
ГРИЛЬ

1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ
4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
5. КНОПКИ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ
7. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
8. РЕЖИМ «КАФЕТЕРИЙ»
9. РЕЖИМ «ГРИЛЬ»
10. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»
11. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ
12. КНОПКА +30 сек
13. КНОПКА «СТАРТ»

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

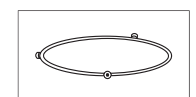
В зависимости от модели печи в ее комплект могут входить принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.



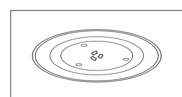
Назначение: муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.



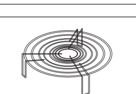
Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.



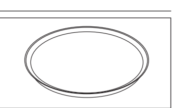
Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, которая легко снимается для очистки.

4. **Металлическая подставка**. Располагается на вращающемся подносе.



Назначение: металлическая подставка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.

5. **Блюдо для приготовления с хрустящей корочкой**, подробнее см. на стр. 20.



Назначение: используется для автоматического или ручного приготовления пищи с хрустящей корочкой.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАННОГО РУКОВОДСТВА

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи Samsung. Данное руководство пользователя содержит важную информацию об использовании микроволновой печи.

- Меры предосторожности
- Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи
- Полезные советы по приготовлению блюд

Кроме того, в руководство включен краткий справочник по основным функциям микроволновой печи.

- Приготовление продуктов
- Автоматическая ускоренная разморозка продуктов
- Приготовление на гриле
- Увеличение времени приготовления

В начале руководства приводятся схемы микроволновой печи и панели управления. Это позволит упростить работу с печью.

СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом работы ознакомьтесь с данным руководством и храните его в надежном месте около устройства для получения справочных сведений.
- Используйте это устройство только в целях, описанных в настоящем руководстве. Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность. Содержащиеся в этом руководстве предупреждения и инструкции по технике безопасности не охватывают все условия и ситуации, которые могут возникнуть. Поэтому при установке, эксплуатации и обслуживании данного устройства вы должны быть внимательны, соблюдать осторожность и руководствоваться здравым смыслом.
- Поскольку это руководство относится сразу к нескольким моделям, некоторые характеристики данного устройства могут незначительно отличаться от описанных ниже, а отдельные знаки предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов или проблем обращайтесь в ближайший сервисный центр или посетите веб-сайт www.samsung.com для получения справочных и информационных материалов.



Важные знаки безопасности и меры предосторожности

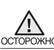
В этом руководстве используются следующие символы:

⚠ ОСТОРОЖНО!	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению серьезной травмы или летальному исходу**.
⚠ ВНИМАНИЕ!	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению незначительной травмы или порче имущества**.
⚠ ВНИМАНИЕ!	Чтобы снизить риск травм, возгорания, взрыва и поражения электрическим током при пользовании микроволновой печью, соблюдайте указанные меры предосторожности.

⃠	ЗАПРЕЩЕНО выполнять эти действия.
⃠	НЕ разбирать.
⃠	НЕ прикасаться.
★	Строго следуйте инструкции.
⏻	Отключите сетевой шнур от розетки.
⏚	Для предотвращения поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
☎	Для получения справки обратитесь в сервисный центр.
✎	Примечание
☛	Важно

РУССКИЙ



 Знаки строгого предупреждения при установке

Подключите сетевой шнур к отдельной розетке, находящейся на стене прямо за печью или чуть выше, и используйте эту розетку только для данного устройства. Сетевой шнур должен быть надежно подключен к розетке. Не используйте удлинительные шнуры.

- Применение удлинительных шнуров или подключение в одну розетку с данным устройством других потребителей электроэнергии с использованием разветвителей может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не используйте электрические трансформаторы. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Данная микроволновая печь предназначена для использования только на столах, тумбах и т. д. и не должна устанавливаться в шкафах.



Не устанавливайте устройство около источников тепла и легковоспламеняющихся материалов.
Не устанавливайте устройство во влажных, пыльных и замасленных местах, в зоне попадания прямых солнечных лучей и в местах, подверженных воздействию воды (дождя).
Не устанавливайте устройство в местах, где возможна утечка газа.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Данное устройство не предназначено для установки в автомобилях, жилых автоприцепах и подобных транспортных средствах.



Устройство должно быть заземлено надлежащим образом.
Не подключайте заземление устройства к газопроводным трубам, пластиковым водопроводным трубам и телефонным линиям.

- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.
- Никогда не включайте сетевой шнур в розетку, которая не заземлена надлежащим образом; предварительно убедитесь, что он соответствует параметрам местной сети.

 Предупреждающие знаки при установке



Данное устройство необходимо расположить таким образом, чтобы сетевой шнур доставал до розетки.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию вследствие утечки тока.

Устанавливайте устройство на твердой ровной поверхности, способной выдержать его вес.

- Невыполнение этого требования может привести к появлению нежелательной вибрации и шума и возникновению проблем с устройством.

Устанавливайте устройство на надлежащем расстоянии от стен.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Над печью должно остаться достаточно свободного пространства.

 Знаки строгого предупреждения по использованию электрической сети



Регулярно удаляйте воду, пыль и посторонние вещества со штепсельной вилки и контактов сухой тканью.

- Отключите сетевой шнур от розетки и протрите его сухой тканью.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Подключайте вилку шнура питания в настенную розетку таким образом, чтобы сетевой шнур шел от розетки вниз.

- Если подключить сетевой шнур в розетку наоборот, это может привести к повреждению электрических проводов в шнуре и последующему поражению электрическим током или возгоранию.






Сетевой шнур должен надежно подключаться к розетке. Не используйте поврежденные сетевые шнуры, поврежденные штепсельные вилки и непрочно закрепленные на стене розетки.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Не тяните за сетевой шнур и не изгибайте его слишком сильно. Не перекручивайте и не перевязывайте его. Не вешайте сетевой шнур на металлические объекты, не ставьте на него тяжелые предметы, не пропускайте сетевой шнур между объектами и не укладывайте в пространство за устройством.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Вынимая штепсельную вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

- Отключая сетевой шнур от розетки, держитесь за штепсельную вилку.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

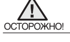

В случае повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.



Предупреждающие знаки по использованию электрической сети


Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите сетевой шнур от розетки. Необходимо также отключать его от розетки на время грозы.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Знаки строгого предупреждения при эксплуатации


В случае утечки газа (например, пропана или сжиженного природного газа) немедленно проветрите помещение, не трогая штепсельную вилку. Не прикасайтесь к устройству и сетевому шнуру.

- Не используйте вентиляторы.
- Возникновение искры может привести к взрыву или возгоранию.

Не касайтесь дверцы, нагревателя и других компонентов печи во время приготовления пищи или сразу после него.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Данное устройство нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

Перемещая нагревательные элементы, используйте специальные приспособления, наденьте поставляемые с продуктом защитные перчатки и убедитесь, что устройство после использования достаточно остыло (не менее десяти минут после приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме).

Чтобы избежать ожогов, ВСЕГДА используйте прихватку, вынимая посуду из печи.

Открывая дверцу, держитесь на расстоянии вытянутой руки от печи. **Причина:** выходящий из печи пар или горячий воздух может вызвать ожоги.

При разогреве напитков в печи они могут резко закипать уже после прекращения воздействия микроволн. Поэтому при извлечении контейнеров с жидкостями из печи необходимо соблюдать осторожность. Чтобы избежать таких ситуаций, ВСЕГДА оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — за это время их температура выровняется. Если необходимо, помешивайте жидкости во время разогрева и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте после него. Если вы получили ожог, доставая напиток из печи, окажите себе ПЕРВУЮ ПОМОЩЬ, выполнив следующие действия.

- Погрузите обожженный участок тела в холодную воду как минимум на 10 минут.
- Перевяжите чистым сухим бинтом.
- Не смазывайте ожог кремами, маслами или лосьонами.
- Обратитесь к врачу.

Чтобы избежать травм, в случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнять производитель либо квалифицированный специалист (например, в центре обслуживания).

Следите за детьми, не позволяйте им играть с данным устройством.

Не рекомендуется разогревать в микроволновой печи сырые и вареные яйца в скорлупе, поскольку они могут лопнуть даже после выключения печи.

ВНИМАНИЕ! Детское питание и молоко перед кормлением ребенка необходимо размешивать или взбалтывать. Кроме того, следует проверять их температуру во избежание ожогов.



ВНИМАНИЕ! Самостоятельное использование печи детьми допускается только в том случае, если они были должным образом проинструктированы и осознают опасность, грозящую им в случае неправильного использования печи.

ВНИМАНИЕ! При работе печи в комбинированном режиме дети могут пользоваться печью только под присмотром взрослых из-за большой температуры нагрева в этом режиме.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующих опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или при их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.

ОСТОРОЖНО! Некоторые доступные снаружи части печи могут нагреваться в процессе ее работы. Ограничьте доступ маленьких детей к печи во избежание ожогов.

ОСТОРОЖНО! Перед заменой лампы во избежание поражения электротоком убедитесь, что устройство выключено.



Не касайтесь сетевого шнура влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Если в печи готовится пища, не отключайте печь путем отсоединения сетевого шнура от розетки.

- При повторном включении штепсельной вилки в розетку может возникнуть искра, которая приведет к поражению электрическим током или возгоранию.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте, поскольку они могут представлять опасность для детей.

- Надев упаковочный материал на голову, ребенок может задохнуться.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или при их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током, травмам и ожогам.

Используйте данное устройство только для приготовления пищи.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Прежде чем помещать в печь герметичные контейнеры (бутылки с молоком и детским питанием и т. д.), открывайте их. Перед приготовлением яиц, каштанов, орехов и других продуктов, заключенных в скорлупу, ножом делайте в них отверстия.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам и травмам вследствие разрыва продуктов.

Не касайтесь внутренних стенок устройства сразу после приготовления: после разогревания небольшого объема пищи или длительного нагрева внутренние стенки устройства становятся горячими.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Не используйте алюминиевую фольгу, металлические объекты (посуду, вилки и т. п.) и контейнеры с золотыми или серебряными ободками.

- Это может привести к искрению или возгоранию.

Не используйте для приготовления или разогрева пластиковые или картонные контейнеры.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Убедитесь, что продукты не соприкасаются с нагревательным элементом при приготовлении в печи.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте еду.

- Это может привести к возгоранию.

Не нагревайте еду, завернутую в бумагу, например в газеты или страницы журналов.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не размещайте около печи легковоспламеняющиеся аэрозоли и другие предметы.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

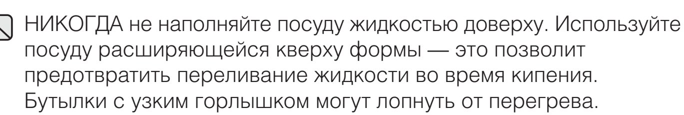
Не открывайте дверцу, если пища во внутренней камере пригорает.

- Если открыть дверцу, в печь попадет кислород, что может привести к возгоранию.

Не помещайте пальцы, инородные вещества и металлические предметы, такие как булавки и иголки, в воздуховоды и отверстия. При попадании инородных веществ в отверстия вытащите штепсельную вилку из розетки электросети и обратитесь к поставщику изделия или в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или травме.





НИКОГДА не наполняйте посуду жидкостью доверху. Используйте посуду расширяющейся кверху формы — это позволит предотвратить переливание жидкости во время кипения. Бутылки с узким горлышком могут лопнуть от перегрева.

НИКОГДА не разогревайте детские бутылки с надетой соской — бутылка может взорваться от перегрева.

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам и внутренним стенкам печи до ее полного охлаждения.

Избегайте попадания воды на сетевой шнур или вилку. Не располагайте сетевой шнур вблизи нагревающихся поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если сетевой шнур или штепсельная вилка повреждены.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ пустую микроволновую печь. В целях безопасности питание будет отключено автоматически. Печью снова можно будет пользоваться через 30 минут. Рекомендуется всегда держать внутри печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит микроволны.

ВНИМАНИЕ! Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не включайте печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ! Не разогревайте жидкости и продукты в герметичных емкостях — это может привести к взрыву.



В случае заливания печи немедленно отключите ее от электропитания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если при работе печи появляется странный шум, дым или запах гари, немедленно отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Не пытайтесь самостоятельно разбирать, ремонтировать и модифицировать изделие.

- Поскольку через детали устройства проходит ток высокого напряжения, это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Вы можете подвергнуться воздействию электромагнитного излучения.
- Если необходимо отремонтировать устройство, обращайтесь в ближайший сервисный центр.

ОСТОРОЖНО! Если вы не являетесь квалифицированным специалистом, не выполняйте самостоятельно никаких ремонтных работ, связанных со снятием элементов корпуса, защищающих от воздействия микроволнового излучения, — это опасно.



В случае попадания в устройство воды или иных инородных веществ отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если во время работы печи появляется дым, выключите печь или отсоедините ее от розетки. Не открывайте дверцу во избежание возгорания.



Предупреждающие знаки по эксплуатации



Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлическую посуду, посуду с позолоченными или серебряными ободками, шампуры, вилки и т. д. Удаляйте проволочные зажимы с бумажной или пластиковой упаковки продуктов. **Причина:** возникающее искрение может повредить печь.

Разогревая продукты в пластиковой или бумажной упаковке, следите за печью, чтобы не допустить возгорания.

Для разогрева или приготовления небольшого объема пищи требуется меньше времени.
Использование для небольших объемов пищи обычной длительности готовки или разогрева может привести к тому, что пища перегреется или подгорит.

Во время работы печи могут раздаваться щелчки (особенно при разморозке продуктов).
Причина: смена выходной мощности. Это нормальное явление.





НИКОГДА не позволяйте детям пользоваться микроволновой печью или играть с нею. Не оставляйте их без присмотра около включенной печи. Не храните и не прячьте над печью вещи, которые могут заинтересовать детей.

Следите за детьми, не позволяйте им играть с данным устройством.

Соблюдайте осторожность: разогретые напитки и продукты могут быть очень горячими.

- Соблюдайте особую осторожность при кормлении детей: убедитесь, что пища в достаточной мере остыла.

Соблюдайте осторожность, разогревая воду, напитки и другие жидкости.

- Помешивайте жидкости во время разогрева или перемешайте после него.
- Не используйте скользкие контейнеры с узким горлышком.
- Извлекайте контейнеры не ранее чем через 30 секунд после завершения нагрева.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам из-за внезапного переливания жидкости через край контейнера.

Не касайтесь продукта, посуды, внутренних поверхностей камеры и двери, металлических внешних поверхностей в процессе или сразу после окончания приготовления. Они могут быть горячими, и вы можете обжечься.

- Используйте прихватки: продукт и посуда могут быть очень горячими, и вы можете обжечься.
- Если вы вынимаете посуду с продуктом из печи неаккуратно, без надежной фиксации, посуда может опрокинуться, и горячий продукт может попасть на вас, вызвав ожоги.

Если поверхность повреждена, отключите питание устройства.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Стекло может повредиться или разбиться.

Не становитесь на устройство, не ставьте и не кладите на него другие предметы (например, белье, крышку печи, зажженные свечи и сигареты, блюда, химические препараты, металлические предметы и т. д.).

- Дверца может прищемить ткань.
- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, травмам, возгоранию или поражению электрическим током.

Не касайтесь устройства влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Не распыляйте на поверхность устройства инсектициды и другие летучие вещества.

- Это вредно для людей и может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию или поражению электрическим током.

Не давите слишком сильно на внутренние стенки и дверцу устройства и не стучите по ним.

- Это может привести к деформации устройства и травмам вследствие утечки электромагнитного излучения.
- Если опереться на дверцу, устройство может упасть и причинить травму.
- Если дверца повреждена, не пользуйтесь устройством и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не устанавливайте устройство над предметами и поверхностями, изготовленными из хрупких материалов, такими как раковина, стеклянная полка и т. д., а также на такие предметы и поверхности.

- Это может повредить раковину или стеклянный предмет.

Перед использованием устройства обязательно закрывайте дверцу.

- Использование устройства, загрязненного остатками пищи или другими посторонними веществами, может привести к возникновению проблем в его работе.

Соблюдайте осторожность, снимая упаковку с продуктов сразу после их извлечения из устройства.

- Если продукты горячие, при снятии упаковки может вырваться горячий пар, который вызовет ожоги.

Отключая устройство от розетки, не тяните за сетевой шнур. Возьмитесь непосредственно за штепсельную вилку и аккуратно потяните на себя.

- Повреждение сетевого шнура может привести к короткому замыканию, возгоранию или поражению электрическим током.

 Не подходите слишком близко и не приближайте лицо к устройству во время приготовления, сразу после него или при открывании дверцы.

- Следите, чтобы дети не подходили близко к устройству.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Следите за тем, чтобы во время открытия дверцы на ней не было продуктов и тяжелых предметов.

- Продукты и предметы могут упасть, вызвав ожоги и травмы.

Не охлаждайте чрезмерно дверцу, внутренние стенки устройства и посуду, поливая их водой во время или сразу после приготовления.

- Это может повредить устройство. Горячий пар и брызги воды могут вызвать ожоги и травмы.

Устройством нельзя управлять с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

 Знаки строгого предупреждения при очистке

 Не очищайте устройство, распыляя на него воду.
Не используйте для очистки спирт, бензол и растворители.

- Это может привести к потере цвета, деформации, повреждению, поражению электрическим током и возгоранию.

Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от розетки и удалите остатки пищи с дверцы и из камеры.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ абразивные чистящие средства или острые металлические щетки для чистки стекла дверцы печи. Такие средства могут поцарапать стекло, что приведет к его разрушению.

Не сушите в микроволновой печи бумагу и одежду.

В целях безопасности не применяйте для очистки печи оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.

При очистке поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, поэтому следует ограничить доступ детей к печи (только для моделей с режимом очистки).

Перед очисткой следует удалить пролитую жидкость и извлечь из печи оставленную там посуду (только для моделей с режимом очистки).

 Предупреждающие знаки при очистке

 Необходимо регулярно чистить печь и удалять из нее все остатки пищи.

Загрязнение печи может привести к повреждению поверхности, что негативно отразится на работе устройства, и его дальнейшее использование будет небезопасным.

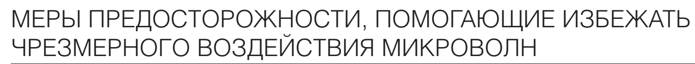
 Очищая печь внутри и снаружи, соблюдайте осторожность, чтобы не получить травму.

- Острые края печи могут причинить травму.

Для очистки печи не используйте пароочистители.

- Это может привести к коррозии.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для здоровья чрезмерному воздействию микроволн.

А. Никогда не включайте микроволновую печь с открытой дверцей, не производите никаких действий с блокирующим механизмом (защелками дверцы) и не вставляйте никакие предметы в отверстия блокирующего механизма.

Б. Не допускайте попадания предметов между дверцей печи и передней панелью и накапливания остатков пищи и чистящих средств на уплотнителе. После каждого использования печи протирайте дверцу и ее уплотнитель сначала влажной, а затем сухой тканью.

В. Не включайте поврежденную печь до тех пор, пока ее не отремонтируют квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя. Внимательно следите, чтобы дверца микроволновой печи плотно закрывалась, а следующие компоненты не были повреждены:
1) дверца (не должна быть погнута);
2) петли дверцы (должны быть целыми и надежно закрепленными);
3) уплотнители дверцы и уплотняемые поверхности.

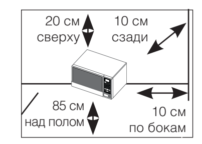
Г. Любые ремонтные работы или изменения конструкции печи должны выполнять квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя.

Данное устройство является ISM-оборудованием (Industrial, Scientific and Medical — промышленное, научное и медицинское оборудование) группы 2 класса B. К группе 2 относится все ISM-оборудование, в котором радиочастотная энергия вырабатывается и/или используется в виде электромагнитного излучения для обработки материалов, а также оборудование для электродуговой сварки и электроэрозионной обработки. В класс B входит оборудование, пригодное для использования в жилых строениях и строениях, напрямую подключенных к сетям электропитания с низким напряжением, которые подводятся к жилым домам.

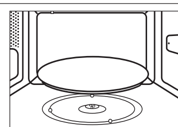
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

☛ Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или блоком, который можно приобрести у производителя или в службе технической поддержки.
В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

☛ Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.



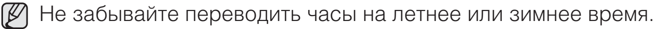


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Микроволновая печь оснащена встроенными часами. Когда питание печи будет включено, на дисплее автоматически отобразится значение «12:00».

Установите текущее время. Время можно отображать в 24-часовом или 12-часовом формате. Настраивать часы необходимо в следующих случаях:

- при установке микроволновой печи и первом подключении к сети;
- после сбоя питания.

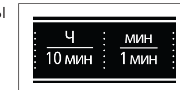

Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1. **Для отображения времени...** **нажмите кнопку «Часы»...**

   в 24-часовом формате — один раз
   в 12-часовом формате — дважды



2. Установите часы с помощью кнопки **Ч** и минуты с помощью кнопки **мин**.



3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

   Результат. Текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.





ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормальное явление.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после нажатия кнопки «Старт».

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка **Старт**?
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца?
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты «переготовлены» либо недоготовлены.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормальное явление. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если помехи повлияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите сетевой шнур от сети, а затем снова включите его. Повторно установите время.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.



РУССКИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

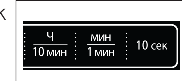
Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов. ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ**.

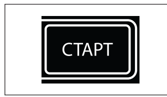


Результат. На дисплее отобразится максимальный уровень мощности 850 Вт.
Нажимайте кнопку **Мощность СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности.

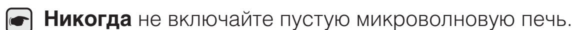
2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат. Включится подсветка печи, поднос начнет вращаться.
1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.


Никогда не включайте пустую микроволновую печь.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	850 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

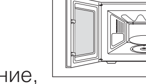
Если вы выбираете более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.





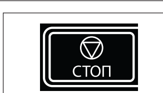
ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление пищи можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние блюда.



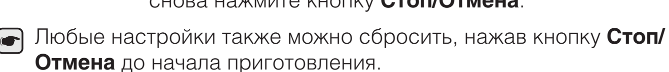
1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.

Результат. Приготовление прекратится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт**.



2. Чтобы полностью остановить приготовление: нажмите кнопку **Стоп/Отмена**.

Результат. Приготовление прекратится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп/Отмена**.



Любые настройки также можно сбросить, нажав кнопку **Стоп/Отмена** до начала приготовления.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки «+30 сек».



1. Нажимайте кнопку **+30 сек** так, чтобы с каждым нажатием добавить 30 секунд ко времени приготовления.



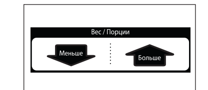
2. Нажмите кнопку **Старт**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме автоматического разогрева и приготовления есть четыре стандартные настройки времени приготовления.
Нет необходимости вручную устанавливать время приготовления или уровень мощности.
Число порций можно задать нажатием кнопок «Больше/Меньше».
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



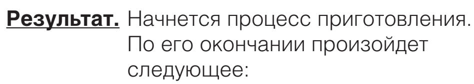
1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Авто Разогрев/приготовление** один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок **Больше/Меньше** (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат. Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:

1) Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

РУССКИЙ

ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В приведенной ниже таблице перечислены программы автоматического разогрева и приготовления с указанием веса продуктов, времени приготовления и соответствующими рекомендациями.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	3 мин	Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пищевой пленкой. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или макаронные изделия).
2. Суп/соус (охлажденные)	200–250 г 300–350 г 400–450 г	3 мин	Налейте суп или соус в глубокую керамическую суповую тарелку или чашу. Закройте крышкой на время разогрева и выдержки. Размешайте до и после выдержки.
3. Замороженная паста/лазанья	200 г 400 г	3 мин	Налейте суп или соус в глубокую керамическую суповую тарелку или чашу. Закройте крышкой на время нагрева и выдержки. Размешайте до и после выдержки.
4. Замороженная мини-пицца	150 г (4–6 кусков) 250 г (7–9 кусков)	-	Равномерно расположите пироги с начинкой или мини-пиццы на подставке.

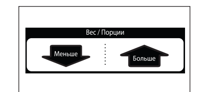
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «КАФЕТЕРИЙ»

В режиме «Кафетерий» время приготовления устанавливается автоматически.
Число порций можно задать нажатием кнопок «Больше/Меньше».
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Кафетерий** один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок **Больше/Меньше** (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат. Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:
1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.



НАСТРОЙКИ РЕЖИМА «КАФЕТЕРИЙ»

В следующей таблице перечислены автоматические программы для разогрева напитков и размораживания замороженных кондитерских изделий.
Таблица содержит информацию о количестве блюд, времени выдержки и соответствующие рекомендации.
Программа 1 использует только микроволны. Программа 2 использует микроволны и гриль.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Напитки Кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1–2 мин	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в середину вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Тщательно размешайте до и после выдержки. Соблюдайте осторожность, вынимая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2. Замороженный торт	100 г (1 кусок) 200 г (2 куска) 300 г (2–3 куска) 400 г (3–4 куска) 500 г (4 куска)	5–15 мин	Выложите куски замороженного пирога (-18 °C) в ряд на металлической подставке. Более крупные куски и кексы выложите на вращающийся поднос. Положите один кусок в центр; два куска напротив друг друга; три-четыре куска — по кругу. В процессе приготовления пирог нагреется, у него образуется корочка. Эта программа предназначена для разрезанных на куски пирогов (таких как яблочный пирог с крошкой, штрудель, пирог с маком) и маленьких кексов. Программа не предназначена для цельных пирогов, тортов с кремом и тортов с шоколадной глазурью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

Режим автоматической ускоренной разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

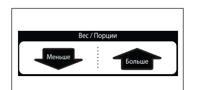
Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз **(см. таблицу на следующей странице)**.



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **Больше/Меньше**. Максимальный вес продуктов — 2000 г.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

   Результат.
   - Начнется размораживание.
   - По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
   - Снова нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить размораживание.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на стр. 14.







НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.

Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку.

Поместите мясо, птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–2000 г	20–60 мин	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–2000 г	20–60 мин	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек курицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200–2000 г	20–50 мин	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для рыбного филе.
4. Хлеб/Пирог	100–1000 г	5–20 мин	Положите хлеб на бумажное полотенце; переверните хлеб, когда печь подаст звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо, и, если возможно, переверните его, когда печь подаст звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается при открытии дверцы). Эта программа предназначена для всех видов хлеба, цельного и нарезанного, а также для булочек и французских батонов. Расположите булочки по кругу. Эта программа предназначена для всех видов выпечки из дрожжевого, бисквитного и слоеного теста, а также для творожных тортов. Программа не предназначена для выпечки из песочного теста, тортов с фруктами и кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим ручной разморозки на уровне мощности 180 Вт. Дополнительные сведения по ручной разморозке и установке времени размораживания см. на стр. 28.

РАЗМЕЩЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

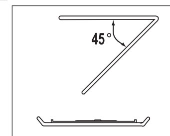
При приготовлении продуктов на гриле используется нагревательный элемент. Он может быть установлен только в одно положение. При необходимости поместить его вертикально даются дополнительные инструкции.

- Горизонтальное положение для приготовления в комбинированном режиме или на гриле.

Положение нагревательного элемента можно изменять, только когда он холодный. Для установки его в вертикальное положение не прикладывайте излишних усилий.

Чтобы расположить нагревательный элемент...	Сделайте...
Горизонтально (приготовление на гриле или в комбинированном режиме «СВЧ+Гриль»)	• Потяните нагревательный элемент на себя. • Подтолкните его вверх так, чтобы расположить параллельно потолку камеры печи.

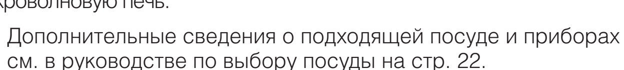
При очистке верхней внутренней части печи удобно повернуть нагревательный элемент вниз на 45°.



ВЫБОР ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, кухонные полотенца и т. д.

Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой. Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.



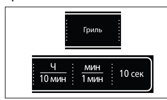
Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 22.



ГРИЛЬ

Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется подставка для гриля.

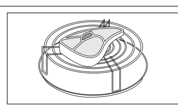
1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, и установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



2. Нажмите кнопку **Старт**.



3. Откройте дверцу печи и положите продукты на подставку.
   Закройте дверцу.

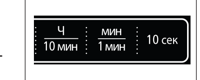


4. Нажмите кнопку **Гриль**.

   Результат. На дисплее отобразится следующее:

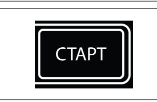


5. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек.**
   Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.



6. Нажмите кнопку **Старт**.

   Результат. Начнется приготовление еды на гриле. По его окончании произойдет следующее:
   1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
   2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
   3) на дисплее снова отобразится текущее время.



Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из печи, поскольку они могут быть очень горячими. Убедитесь, что нагревательный элемент установлен горизонтально.

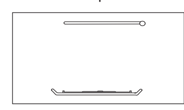
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

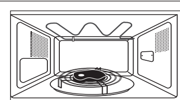
ВСЕГДА пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклянная или керамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

ВСЕГДА используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

1. Убедитесь, что нагревательный элемент установлен горизонтально (подробности см. на стр. 18).



2. Откройте дверцу печи.
   Положите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос.
   Закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

   Результат. На дисплее отобразится следующее:

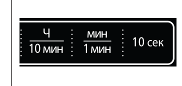
СВЧ+Гриль	(режим «микроволны и гриль»)
600 Вт	(выходная мощность)



Нажимайте кнопку **СВЧ+Гриль** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности.

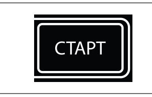
Задать температуру гриля невозможно.

4. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек.**
   Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.



5. Нажмите кнопку **Старт**.

   Результат. Начнет работать комбинированный режим. По его окончании произойдет следующее:
   1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
   2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
   3) на дисплее снова отобразится текущее время.



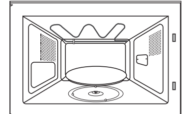
Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

РУССКИЙ

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

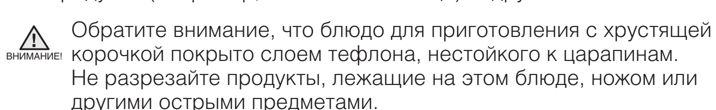
За счет использования блюда для приготовления с хрустящей корочкой у продукта может образоваться золотистая корочка не только сверху (с помощью гриля), но и снизу, где корочка появляется благодаря высокой температуре этого специального блюда. В таблице перечислены продукты, которые можно готовить на этом блюде (см. следующую страницу).
На блюде для приготовления с хрустящей корочкой также можно поджаривать бекон, яичницу, сосиски и т. п.

1. Положите блюдо прямо на вращающийся поднос и разогрейте его в самом мощном комбинированном режиме (600 Вт + гриль), соблюдая указания, представленные в таблице.



☛ Для извлечения блюда из печи всегда используйте прихватку, поскольку блюдо сильно нагревается.

2. Смажьте блюдо растительным маслом, чтобы поджариваемые продукты (например, бекон или яичница) подрумянились.

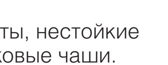


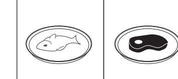


ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что блюдо для приготовления с хрустящей корочкой покрыто слоем тефлона, нестойкого к царапинам. Не разрезайте продукты, лежащие на этом блюде, ножом или другими острыми предметами.

ВНИМАНИЕ! Чтобы не поцарапать поверхность блюда, используйте пластиковые приборы или снимайте приготовленные продукты с блюда, прежде чем разрезать их.

3. Поместите продукты на блюдо.

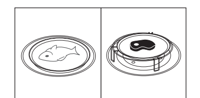




☛ Не ставьте на блюдо предметы, нестойкие к нагреву, например пластиковые чаши.

☛ НИКОГДА не помещайте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой в печь без вращающегося подноса.

4. Поместите блюдо на металлическую подставку или на вращающийся поднос.



5. Выберите нужное время приготовления и мощность. См. таблицу на следующей странице.

Чистка блюда для приготовления с хрустящей корочкой

Промойте блюдо теплой водой со средством для мытья посуды, затем сполосните чистой водой.

Не используйте жесткие щетки и губки с жестким покрытием, чтобы не повредить тефлоновый слой.

☛ **Примечание**

Блюдо для приготовления с хрустящей корочкой НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.

НАСТРОЙКИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЮДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Рекомендуется ставить блюдо для приготовления с хрустящей корочкой непосредственно на вращающийся поднос.
Разогрейте блюдо в режиме 600 Вт + гриль, затем следуйте указаниям, представленным в таблице.

Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощ-ность	Время приготов-ления	Рекомендации
Бекон	4 ломтика (80 г)	3 мин	600 Вт + гриль	3,5–4 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите ломтики на блюдо один рядом с другим. Поместите блюдо на подставку.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.)	3 мин	450 Вт + гриль	4,5–5 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Разрежьте помидоры пополам. Положите сверху немного сыра. Расположите помидоры на блюде по кругу. Поместите блюдо на подставку.

Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощ-ность	Время приготов-ления	Рекомендации
Рубленые котлеты (заморо-женные)	2 шт. (125 г)	3 мин	600 Вт + гриль	7–7,5 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Расположите замороженные рубленые котлеты на блюде по кругу. Поместите блюдо на подставку. Переверните через 4–5 минут.
Фран-цузские батоны (заморо-женные)	200–250 г (2 куска)	4 мин	450 Вт + гриль	8–9 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите один французский батон в середину блюда, два — рядом друг с другом. Поместите блюдо на подставку.
Пицца (заморо-женная)	300–350 г	4 мин	600 Вт + гриль	9–10 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поместите блюдо на подставку.
Печеный карто-фель	250 г 500 г	3 мин	600 Вт + гриль	5–6 мин 8–9 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Разрежьте картофель пополам. Положите картофель на блюдо разрезом вниз. Расположите картофелины по кругу. Поместите блюдо на подставку.

Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощ-ность	Время приготов-ления	Рекомендации
Рыбные палочки (заморо-женные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 мин	600 Вт + гриль	7–8 мин 9–10 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Смажьте блюдо растительным маслом (1 столовая ложка). Расположите рыбные палочки на блюде по кругу. Переверните через 4 минуты (если на блюде 5 палочек) или через 6 минут (если на блюде 10 палочек).
Куриные медаль-оны (заморо-женные)	125 г 250 г	4 мин	600 Вт + гриль	5–5,5 мин 7,5–8 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Смажьте блюдо растительным маслом (одна столовая ложка). Положите куриные медальоны на блюдо. Поместите блюдо на подставку. Переверните через три минуты (125 г) или через пять минут (250 г).
Пицца (охлаж-денная)	300–350 г	4 мин	450 Вт + гриль	7,5–7,5 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите охлажденную пиццу на блюдо. Поместите блюдо на подставку.





РУССКИЙ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Отключить звуковой сигнал можно в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Старт**.



Результат.

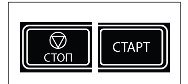


- На дисплее отобразится следующее:

OFF

- Печь не будет подавать звуковой сигнал каждый раз после нажатия кнопки.

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Старт**.



Результат.

- На дисплее отобразится следующее:

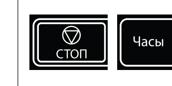


- Печь снова будет подавать звуковой сигнал.

БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь оснащена программой защиты от детей, позволяющей заблокировать печь, чтобы дети или люди, не знакомые с управлением, не могли случайно включить печь. Печь можно заблокировать в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Часы**.



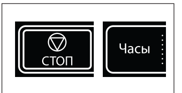
Результат.

- Печь будет заблокирована (ее функции будут недоступны).
- На дисплее будет отображена буква «L».





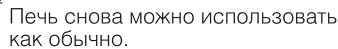
2. Чтобы разблокировать печь, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Часы**.





Результат.

Печь снова можно использовать как обычно.



РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

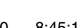
Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Можно использовать в небольших количествах, чтобы предотвратить подгорание продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более восьми минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую посуду.
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут воспламениться.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Может вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для использования в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Можно использовать для разогрева продуктов и напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при быстром разогреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Подходят для непродолжительного приготовления или разогрева. Поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик с содержанием меламина.
• Пищевая пленка	✓	Можно использовать для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только жаропрочная упаковка или упаковка, подходящая для варки. Не должна быть герметичной. При необходимости проделайте отверстия вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Можно использовать для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Опасно



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащимися в них водой, жиром и сахаром.
Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Быстрое движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая, пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическую посуду нельзя использовать в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи

Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, джемы, варенья и чатни также можно готовить в микроволновой печи. В целом микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, можно топить масло или шоколад (см. раздел с советами и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления

Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой либо подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки

Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата.
Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	4,5–5,5	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10	2–3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Зеленый горошек	300 г	600 Вт	7,5–8,5	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь, зеленый горошек и кукуруза)	300 г	600 Вт	7,5–8,5	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.



Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте под крышкой.
По окончании приготовления размешайте перед тем, как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло.
Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте немного соли и тщательно размешайте. Готовьте без крышки.
Время от времени помешивайте в процессе приготовления и после него. Накройте крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Белый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	16–17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	21–22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	850 Вт	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	850 Вт	18–19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	850 Вт	11–12	5	Добавьте 1 л горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет. Нарежьте свежие овощи на куски одинакового размера. Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи нужно готовить на максимальном уровне мощности (850 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Брокколи	250 г 500 г	4–4,5 8–8,5	3	Выберите соцветия одинакового размера. Расположите их стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5,5–6,5	3	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4,5–5	3	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5–5,5 8,5–9	3	Выберите соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3,5–4	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до тех пор, пока кусочки не станут мягкими.

Руководство по приготовлению свежих овощей (продолжение)

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Баклажаны	250 г	3,5–4	3	Порежьте баклажан на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).
Лук-порей	250 г	4,5–5	3	Порежьте лук толстыми колечками.
Грибы	125 г 250 г	1,5–2 3–3,5	3	Мелкие грибы можно готовить целиком, а крупные нужно разрезать на куски. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Слейте воду перед тем, как подавать на стол.
Лук	250 г	5,5–6	3	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Сладкий перец	250 г	4,5–5	3	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	4–5 7,5–8,5	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5–5,5	3	Порежьте брюкву на маленькие кубики.

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до+20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву

Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса — они часто подгорают и высыхают по краям до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровень мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 850 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт.
Сверьтесь с таблицей. Лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы).
Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева.
При первой же возможности размешайте продукты еще раз перед тем, как подать на стол.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Во избежание резкого закипания жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки.
Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев.
Это может пригодиться в будущем.
Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.
Дайте продуктам постоять после разогрева, чтобы их температура выровнялась.
Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.



РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева, чтобы их температура выровнялась. Если необходимо, помешивайте жидкости во время разогрева и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте после него. Во избежание резкого закипания жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную палочку и размешивать содержимое до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ. Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте постоять в течение двух-трех минут, перед тем как кормить ребенка. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30–40 °C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО. Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогревайте без крышки. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед выдержкой, и еще раз перед тем, как дать ребенку. Всегда проверяйте температуру молока перед тем, как поить ребенка. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ

Температуру детского питания необходимо проверять с особым вниманием, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время	Время выдерж-ки (мин)	Рекомендации
Детское питание (пюре из овощей и мяса)	190 г	600 Вт	30 с	2–3	Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять две-три минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Детские каши (крупа с молоком и фруктами)	190 г	600 Вт	20 с	2–3	Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять две-три минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 50 с до 1 мин	2–3	Тщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в середину вращающегося подноса. Готовьте без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру смеси перед тем, как дать ее ребенку.

Разогревание жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Напитки: кофе, молоко, чай, вода (комнатной температу-ры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	850 Вт	1–1,5 1,5–2	1–2	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поставьте в середину вращаю-щегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Размешайте перед тем, как дать отстояться, и после этого. Соблюдайте осторожность, вынимая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
Суп (охлаж-денный)	250 г	850 Вт	3–3,5	2–3	Налейте суп в глубо-кую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед подачей на стол.
Рагу (охлаж-денное)	350 г	600 Вт	5,5–6,5	2–3	Положите рагу в глубокую кера-мическую тарелку. Накройте ее плас-тиковой крышкой. Время от времени помешивайте во время разогрева, перед выдержкой и перед подачей на стол.
Мака-ронные изделия с соусом (охлаж-денные)	350 г	600 Вт	4,5–5,5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту перед подачей на стол.
Изделия из теста с начинкой и соусом (охлаж-денные)	350 г	600 Вт	5–6	3	Положите изделия из теста с начинкой (например, пельмени или равиоли) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Время от времени помешивайте во время разогрева, перед выдержкой и перед подачей на стол.
Готовые порци-онные блюда (охлаж-денные)	350 г	600 Вт	5,5–6,5	3	Положите охлажденное блюдо, состоящее из двух-трех компонентов, на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.



РАЗМОРОЗКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Микроволновая печь идеально подходит для размораживания. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень удобно в случае неожиданного появления гостей.

Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические зажимы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.

Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись. Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.

Дайте мясу, птице или рыбе постоять, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет. Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем крупные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от –18 до –20 °C.

Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6,5–7,5 13–14	5–25	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Свиные отбивные	250 г	7,5–8,5		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	14,5–15,5	15–40	Сначала положите куски птицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Целая курица	900 г	28–30		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6–7 12–13	5–15	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Фрукты				
Ягоды	250 г	6–7	5–10	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.

РУССКИЙ





РУССКИЙ

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Хлеб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	0,5–1 2–2 ,5	5–20	Разложите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.
Тосты и сэндвичи	250 г	4,5–5		
Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	500 г	8–10		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под верхней частью внутренней камеры печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого подрумянивания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение четырех минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, стейки, рубленые котлеты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и всевозможные тосты.

Важное замечание

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальном положении под потолком внутренней камеры, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на высокой подставке, если не рекомендовано иное расположение.

СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает, только когда дверца закрыта, а поднос вращается. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.
Данная модель печи поддерживает три комбинированных режима: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице по использованию режима «Гриль».

Важное замечание

Каждый раз при использовании комбинированного режима (СВЧ+Гриль) убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальном положении под потолком внутренней камеры, а не вертикально на задней стенке. Продукты должны располагаться на высокой подставке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.
Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо переворачивать.





Руководство по приготовлению замороженной еды на гриле

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени приготовления на гриле.

Свежие продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)		Рекомендации
			1. одной стороны	2. другой стороны	
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ +Гриль	300 Вт + гриль 1–1,5 2–2,5	Только гриль 1–2 1–2	Разложите булочки на подставке по кругу. Со второй стороны булочки можно поджарить до хрустящей корочки, если нужно. Дайте постоять 2–5 минут.
Французские батоны с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8–9	-	Положите два замороженных французских батона на подставку рядом друг с другом. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Овощи или картофель, запеченные с сыром	400 г	450 Вт + гриль	13–14	-	Положите замороженный продукт в небольшую круглую чашу из жаростойкого стекла. Поставьте чашу на подставку. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Макаронные изделия (канеллони, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + гриль	14–15	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшую прямоу-гольную чашу с плоским дном из жаростойкого стекла. Поставьте чашу прямо на вращающийся поднос. После приготов-ления дайте постоять две-три минуты.
Куриные медальоны	250 г	450 Вт + гриль	5–5,5	3–3,5	Положите куриные медальоны на подставку.
Картофель-фри	250 г	450 Вт + гриль	9–11	4–5	Накройте подставку пергаментной бумагой, затем разложите по ней кусочки картофеля.

Руководство по приготовлению свежих продуктов на гриле

Разогревайте гриль в течение четырех минут.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)		Рекомендации
			1. одной стороны	2. другой стороны	
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4–5	4,5–5,5	Положите тосты на подставку рядом друг с другом.
Булочки (уже испе-ченные)	2–4 шт.	Только гриль	2–3	2–3	Выложите булочки по кругу прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + гриль	3,5–4,5 6–7	-	Порежьте помидоры пополам. Положите сверху немного сыра. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Разместите тарелку на подставке.
Тосты по-гавайски (ананасы, сыр, ветчина)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3,5–4	-	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Затем положите тосты с начинкой на подставку. Затем положите два тоста на подставку один напротив другого. Дайте постоять две-три минуты.
Печеный карто-фель	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4,5–5,5 8–9	-	Порежьте картофелины пополам. Выложите их по кругу на подставку разрезом к нагрева-тельному элементу.



Руководство по приготовлению свежих продуктов на гриле (продолжение)

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)		Рекомендации
			1. одной стороны	2. другой стороны	
Куски курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8–9	9–10	Замаринуйте кусочки курицы в растительном масле со специями. Выложите их по кругу на подставке костями к середине. При приготовлении одного куска не кладите его в середину подставки. Дайте постоять две-три минуты.
Отбивные из баранины (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11–13	8–9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и приправьте специями. Разложите их на подставке по кругу. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	Микроволны и гриль	300 Вт + гриль 7–8	Только гриль 6–7	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и приправьте специями. Разложите их на подставке по кругу. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (около 200 г) 2 яблока (около 400 г)	300 Вт + гриль	4–4,5 6–7	-	Удалите из яблок сердцевину, положите внутрь изюм и повидло. Украсьте сверху резаным миндалем. Положите яблоки в чашу из жаропрочного стекла с плоским дном. Поставьте чашу прямо на вращающийся поднос.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой.

Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока оно не растопится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку.

Разогревайте шоколад в течение трех-пяти минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится.

В процессе разогрева размешайте шоколад один или два раза. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку.

Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не растает.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут. Переложите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла.

Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт.

Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ

Положите 600 г фруктов или ягод (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте.

Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 850 Вт.

Несколько раз размешайте в процессе приготовления. Перелейте варенье в небольшие банки с закручивающимися крышками. Поставьте банки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 850 Вт.

Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРИВАНИЕ РЕЗАНОГО МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля по керамической тарелке среднего размера.

Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая.

Дайте постоять в печи две-три минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.



ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

☛ **ВСЕГДА** следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

☛ Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

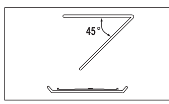
1. Очистите внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой водой с мылом. Промойте и высушите поверхность.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и с роликовой подставки тканью, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите поверхность.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички пищи и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Блюдо можно мыть в посудомоечной машине.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при очистке.

При очистке верхней части печи изнутри удобно повернуть нагревательный элемент вниз на 45° и очистить ее.





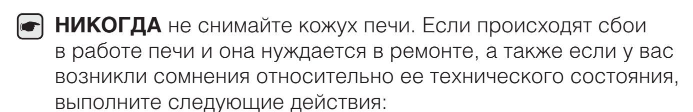


ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении или обслуживании микроволновой печи необходимо принять ряд простых мер предосторожности.
Нельзя использовать печь, если в дверце или ее уплотнителе наблюдаются следующие повреждения:

- сломана петля;
- поврежден уплотнитель;
- поврежден или погнут корпус печи.

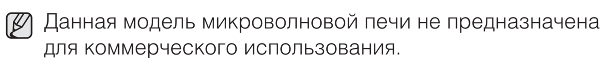
Ремонт устройства должен выполнять только квалифицированный технический специалист.



НИКОГДА не снимайте кожух печи. Если происходят сбои в работе печи и она нуждается в ремонте, а также если у вас возникли сомнения относительно ее технического состояния, выполните следующие действия:

- отключите печь от сети;
- обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если требуется надолго убрать печь, поместите ее в сухое, защищенное от пыли место.
Причина: пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие компоненты печи.



Данная модель микроволновой печи не предназначена для коммерческого использования.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	GE83DTR
Электропитание	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 850 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 369 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем	23 литра
Вес Без упаковки	 Около 14 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ







-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Кодовый №: DE68-03761C

GE83DTR

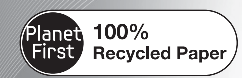
Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register



Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.



УКРАЇНСЬКА

ЗМІСТ

КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі

1. Помістіть продукти в піч.
   Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **Мощность СВЧ (Рівень потужності)**.



2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.) або 10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт**.

   Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукові сигнали.

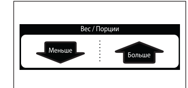


Для швидкого розмороження продуктів

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
   Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)**.



2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**.



3. Натисніть кнопку **Старт**.



GE83DTR-Y_BWT-03761C_UK.indd 2 2010-08-10 8:50:24



Щоб продовжити час приготування на 30 секунд

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.

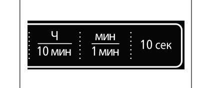


Для приготування страв на грилі

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.)** і **10 сек(10 с)**, після чого натисніть кнопку **Старт**.



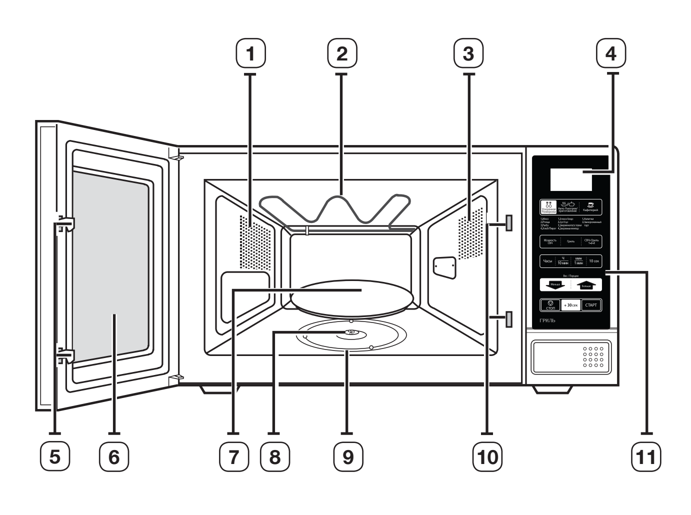
2. Покладіть продукти на решітку печі.
   Натисніть кнопку **Гриль**. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 мин)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт**.



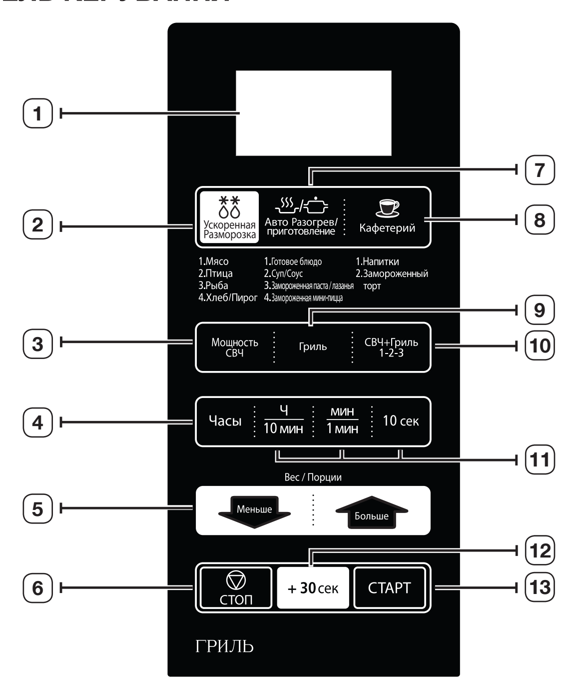
ПІЧ



1. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
2. ГРИЛЬ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



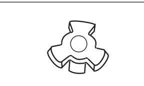
1. ДИСПЛЕЙ
2. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
4. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ (час приготування, вага, розмір порції)
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ СКАСУВАННЯ
7. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
8. ВИБІР РЕЖИМУ «БУФЕТ»
9. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ
10. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
11. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
12. КНОПКА +30 сек
13. КНОПКА ПУСКУ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

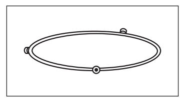
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



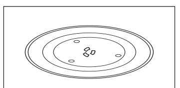
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



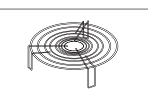
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



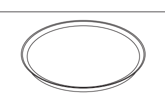
4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



5. **Тарілка для приготування хрусткої запіканки,** див. сторінку 20.

   Призначення: Ця тарілка використовується в режимі автоматичного або ручного приготування страв із хрусткою скоринкою.



НЕ МОЖНА користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.



ВИКОРИСТАННЯ ЦІЄЇ ІНСТРУКЦІЇ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції з піччю.

- Приготування страв
- Автоматичне швидке розмороження продуктів
- Приготування їжі на грилі
- Збільшення часу приготування

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



- Перед використанням печі уважно прочитайте цей посібник та зберігайте його в надійному місці біля печі для довідки в майбутньому.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю. Попередження та важлива інформація про безпеку, що знаходяться в цьому посібнику, не описують всі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним під час встановлення, догляду й експлуатації даного пристрою.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних в цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем зверніться в найближчий сервісний центр або знайдіть відповідну допомогу та інформацію на веб-сайті www.samsung.com.

Важливі символи безпеки і застереження.

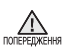
У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **серйозної травми або смерті**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.
УВАГА	Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування мікрохвильовою піччю, дотримуйтеся таких основних правил техніки безпеки

	НЕ намагайтеся виконати цю дію.
	НЕ розбирайте виріб.
	НЕ торкайтесь.
	Чітко дотримуйтесь вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.
	Перевірте, чи машину заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.
	Примітка
	Важлива інформація

УКРАЇНСЬКА



 Обов’язкові знаки попередження для встановлення

 Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Див. розділ «Встановлення мікрохвильової печі».

Під’єднуйте пристрій до розетки відповідної або вищої потужності та використовуйте розетку лише для цього пристрою. Надійно під’єднайте штепсель до мережі. А також не використовуйте подовжувачів.

- Невиконання цих вказівок або увімкнення інших пристроїв у цю ж розетку за допомогою подовжувача можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте електричний трансформатор. Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей або компанія з обслуговування.

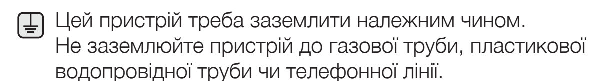
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, вибуху, пошкодження продукту або травмування.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку.

 Не встановлюйте цей пристрій біля опалювальних пристроїв та легкозаймистих матеріалів.
Не встановлюйте цей пристрій у вологому, жирному чи запиленому приміщенні, а також в місці під прямим сонячним промінням та з доступом до води (дощ).
Не встановлюйте цей пристрій в місцях, де може витікати газ.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій не розрахований на встановлення в дорожніх транспортних засобах, трейлерах та інших подібних транспортних засобах.

 Цей пристрій треба заземлити належним чином.
Не заземлюйте пристрій до газової труби, пластикової водопровідної труби чи телефонної лінії.

- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху чи пошкоджень пристрою.
- Ніколи не під’єднуйте пристрій до мережі, якщо розетка не заземлена належним чином, а також упевніться, що це здійснено за місцевими та державними стандартами.

 Символи, на які слід звернути увагу під час встановлення печі

Цей пристрій необхідно розмістити недалеко від розетки.

- Невиконання цих вказівок може призвести до пожежі або ураження електричним струмом через витік струму.

Встановіть пристрій на горизонтальній твердій поверхні, яка може витримати його вагу.

- Невиконання даної вказівки може призвести до незвичних вібрацій, шуму або пошкоджень пристрою.

 Встановіть пристрій на належній відстані від стіни.

- В іншому випадку може виникнути пожежа через перегрівання.

Над піччю необхідно забезпечити належний мінімальний простір.

 Обов’язкові знаки попередження для під’єднання до електромережі

 З розетки та місць контактів слід усунути всі чужорідні субстанції, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.

- Від’єднайте штепсель від електромережі та протріть його сухою ганчіркою.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Штепсель слід вмикати в розетку таким чином, щоб кабель був спрямований до підлоги.

- В іншому випадку електричні дроти в кабелі можуть пошкодитись і це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.





Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель або відкриту розетку.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть і не гніть сильно кабель живлення.
Не перекручуйте і не зв'язуйте кабель живлення.
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не ставте важкі предмети на нього, не стискайте кабель між іншими предметами і не запихайте його в простір між пристроєм і стіною.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть за кабель, витягуючи штепсель із розетки.

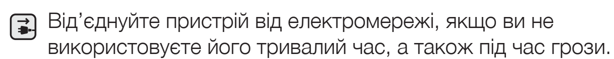
- Витягуючи штепсель з розетки, тримайте за нього.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.



Якщо пристрій або кабель пошкоджені, одразу зверніться до найближчого сервісного центру.



Символи, на які слід звернути увагу під час під'єднання до електромережі



Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо ви не використовуєте його тривалий час, а також під час грози.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.



Обов'язкові знаки попередження під час використання пристрою



У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись до штепселя. Також не торкайтеся кабелю живлення та пристрою.

- Не використовуйте вентилятор.
- Іскра може спричинити вибух або пожежу.

Не торкайтеся до дверей печі, нагрівача чи інших деталей під час готування їжі в печі та одразу після приготування.

- Інакше можна отримати опіки.

Під час використання піч нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

Якщо необхідно перемістити нагрівальні елементи, використовуйте спеціально розроблене для цього обладнання та захисні рукавиці, додані в комплекті з пристроєм, та перевірте, чи після роботи печі температура впала до необхідного рівня (щонайменше через 10 хвилин після роботи в режимі гриль чи в комбінованому режимі).

ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.
Причина: гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

- Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
- Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
- Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- Зверніться до лікаря

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.



 Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини печі можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

 Не торкайтеся штепселя вологими руками.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не вимикайте пристрій, витягнувши штепсель із розетки під час роботи печі.

- Якщо після цього увімкнути штепсель в розетку, може утворитись іскра, яка в свою чергу може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

- Дитина може задушитись, одягнувши пакет на голову.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, опіків чи травм.

Ніколи не використовуйте цей пристрій з іншою метою, ніж приготування їжі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Відкривайте щільно закриті ємності (дитячі пляшечки, пляшки з молоком тощо) та робіть ножем дірки в їжі, що має шкарлупу (яйця, каштани тощо), та в горіхах перед їх приготуванням.

- В іншому випадку вони тріснуть і можуть спричинити опіки чи травми.

Не торкайтеся внутрішньої поверхні пристрою одразу після готування, бо внутрішня поверхня гаряча після тривалого нагрівання або після підігрівання невеликої кількості їжі.

- Інакше можна отримати опіки.

Не використовуйте алюмінієву фольгу, металеві предмети (наприклад, контейнери, виделки тощо) та ємності із срібними чи золотими пасочками.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Не нагрівайте пластикові чи паперові контейнери, також не використовуйте їх у режимі печі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Будьте уважні, щоб їжа не торкалась до нагрівача під час її приготування в печі.

- Це може призвести до пожежі.

Не перегрівайте їжу.

- Це може призвести до пожежі.

Не нагрівайте їжу, загорнену в папір з журналів чи газет.

- Це може призвести до пожежі.





Не використовуйте та не ставте легкозаймисті розпилювачі чи інші об'єкти біля печі.

- Це може призвести до пожежі або вибуху.

Не відчиняйте дверцята печі, якщо їжа горить.

- Якщо ви відчините дверцята, відбудеться наплив кисню, що може призвести до пожежі.

Не пхайте пальці, чужорідні предмети чи металеві об'єкти, наприклад голки, шпильки, у вхідні та вихідні отвори. Якщо в такі отвори попали чужорідні предмети, від'єднайте кабель від мережі та зверніться до продавця або найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або травм.

НІКОЛИ не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.

НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

НЕ торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.

Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

Ніколи не використовуйте піч, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.

НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Якщо пристрій переповнений водою, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо з пристрою чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.



Не намагайтеся самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

- Оскільки контакти знаходяться під високою напругою, доторкання до них може спричинити ураження електричним струмом чи пожежу.
- Також ви можете піддати себе впливу електромагнітних хвиль.
- Якщо пристрій необхідно ремонтувати, зверніться для цього до найближчого сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від дії впливу мікрохвиль.



Якщо будь-яка чужорідна субстанція, наприклад вода, потрапить в пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.



Символи, на які слід звернути увагу під час використання печі



Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурі, виделки і т. ін. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.





УКРАЇНСЬКА



Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Для приготування або нагрівання невеликої кількості їжі потрібно менше часу.
Якщо для її приготування встановити звичний час, її можна перегріти або вона підгорить.

Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.
Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.



Будьте обережні, адже після нагрівання напої чи їжа можуть бути дуже гарячі.

- Особливо, годуючи дитину, перевіряйте, чи їжа достатньо охолола.

Будьте обережні під час нагрівання рідин, наприклад води чи інших напоїв.

- Завжди помішуйте під час або після їх готування.
- Краще не користуйтеся слизькими посудинами із вузьким горлом.
- Посуд слід витягувати щонайменше через 30 секунд після розігрівання.
- В іншому випадку вміст може несподівано перелитись та спричинити опіки.

Під час або безпосередньо після готування не доторкайтесь до їжі та будь-якої частини печі.

- Користуйтесь кухонними рукавицями, адже посуд може бути дуже гарячий і ви можете попектись.
- Якщо ви посунете керамічну посудину або іншу багатофункціональну посудину, їжа може розлитись і це може спричинити опіки.

Якщо на поверхні з’явились тріщини, вимкніть пристрій.

- Інакше це може спричинити ураження електричним струмом.

Не шкрябайте скло на дверцятах печі гострим предметом.

- Таким чином скло можна пошкодити або воно розіб’ється.

Не ставайте зверху на пристрій і не ставте на нього жодних предметів (білизну, покриття для печі, запалені свічки, запалені цигарки, посуд, хімічні речовини, металеві предмети тощо).

- Тканина може зачепитися за дверцята.
- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху, пошкоджень пристрою або травм.

Не виконуйте жодних операцій з піччю, якщо у вас вологі руки.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не розпилюйте матеріал, що випаровується, наприклад інсектицид, на поверхню пристрою.

- Це може бути шкідливим для людей, крім того це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі чи пошкодження продукту.

Не тисніть та не допускайте удари на дверцята та на внутрішню поверхню пристрою.

- Вони можуть деформуватись, і це може спричинити травми через витік електровипромінювання.
- Через спирання на дверцята пристрій може впасти та спричинити травми.
- Якщо дверцята печі пошкоджено, на використовуйте її та зверніться до найближчого сервісного центру.

Не ставте пристрій на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет.

- Умивальник чи скляний предмет може через це розбитись.

Користуйтеся пристроєм лише після того, як дверцята закрито.

- Якщо використовувати забруднений пристрій, наприклад залишками їжі, він може пошкодитись.



 Обережно розгортайте їжу, яку ви щойно витягнули з печі.

- Якщо їжа гаряча, під час розгортання може несподівано вирватись пара і обпекти вас.

Від'єднуючи пристрій від мережі, обережно витягайте штепсель з розетки; в жодному разі не тягніть за кабель живлення.

- Пошкоджений кабель може спричинити коротке замикання, пожежу та/або ураження електричним струмом.

Під час приготування їжі та відкривання дверцят одразу після готування не стійте близько та не нахиляйтеся обличчям близько до пристрою.

- Не дозволяйте дітям підходити близько до пристрою.
- Інакше гарячі частини пристрою можуть спричинити опіки.

Не ставте їжу та важкі предмети на дверцята, коли вони відкриті.

- Їжа або предмет може впасти і спричинити опіки чи травми.

Не охолоджуйте раптово дверцята печі, внутрішню поверхню пристрою та посуд, поливаючи їх водою під час чи одразу після приготування їжі.

- Такі дії можуть пошкодити пристрій. Пара або бризки води можуть спричинити опіки та травми.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного управління.



Обов'язкові знаки попередження для чищення печі

 Не чистіть пристрій, розпилюючи воду безпосередньо на його поверхню.
Не використовуйте для цього також бензол, розчинник чи спиртовий засіб.

- Це може призвести до вицвітання, деформування, пошкодження поверхні, пожежі або ураження електричним струмом.

Перед увімкненням режиму чищення або перед технічним оглядом від'єднайте пристрій від мережі та витріть залишки їжі з дверцят та всередині відділення для приготування їжі.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

НЕ використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (лише модель для чищення).

Надлишкові пригорілі рештки необхідно видалити перед увімкненням режиму чищення, а також слід перевірити, які предмети можна залишати в печі під час чищення (лише модель для чищення).



Символи, на які слід звернути увагу під час чищення печі

 Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

 Будьте уважні, щоб не травмуватись під час чищення пристрою (всередині та зовні).

- Ви можете поранитись об гострі кути пристрою.

Не чистьте пристрій парою.

- Адже це може призвести до корозії.





ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)
(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

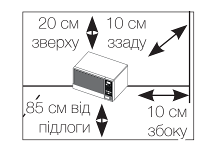
(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, що працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та прилади для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначені для домашнього використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.

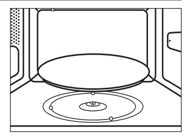
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під’єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

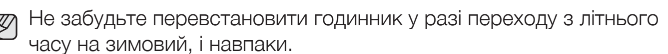




ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

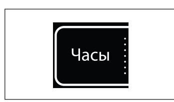
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення



Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. **Щоб показувати час у…** — **Натисніть кнопку Часы (Годинник)...**

Щоб показувати час у…	**Натисніть кнопку Часы (Годинник)...**
24-годинний формат	один раз
12-годинний формат	два рази



2. Встановіть годину за допомогою кнопки **Ч (год.)**, а хвилини за допомогою кнопки **мин (хв.)**.



3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.



Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів

Піч не працює після натиснення кнопки Старт.

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт**?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від’єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.





ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

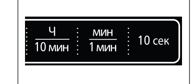
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Мощность СВЧ (Рівень потужності)**.



   Результат: На дисплеї відобразиться індикація 850 Вт (максимальна потужність приготування).Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **Мощность СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Див. таблицю рівнів потужності.

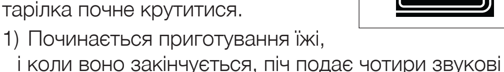
2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт**.

   Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.



   1) Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	**ГРИЛЬ**
ВИСОКИЙ	850 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III	300 Вт	1100 Вт

Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.





ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
Відкрийте дверцята.

Результат: Приготування їжі зупиняється.
Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт**.

2. Щоб зупинити повністю.
Натисніть кнопку **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)**.



Результат: Приготування їжі припиняється.
Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)**.

☛ Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)**.



РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



2. Натисніть кнопку **Старт**.



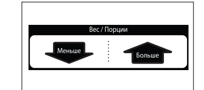
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Режим автоматичного розігрівання/приготування їжі містить чотири запрограмованих по часу рецепти приготування
. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи кнопку Больше/Меньше (Вгору/Вниз).
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

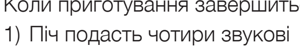
1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Авторазогрев/подогревание (Автоматичне розігрівання/Приготування)**.



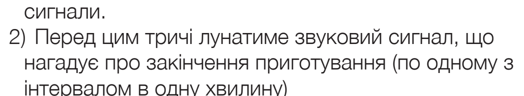
2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**.
(Див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **Старт**.



Результат: Почнеться приготування страви.
Коли приготування завершиться



1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

УКРАЇНСЬКА







ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У поданій таблиці представлено різні програми режимів автоматичного розігрівання та приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. Готова страва (охолоджена)	300-350 г 400-450 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2. Суп/Соус (охолоджений)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 хв.	Налийте суп/соус у глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.
3. Заморожена лазанья	200 г 400 г	3 хв.	Налийте суп/соус у глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.
4. Заморожений малий кіш/ мала піца	150 г (4-6 шт.) 250 г (7-9 шт.)	-	Викладіть рівномірно на решітку заморожений малий кіш або малу піцу.

УКРАЇНСЬКА



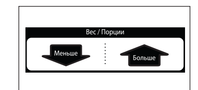
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «БУФЕТ»

Час приготування в цьому режимі встановлюється автоматично.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи кнопку Больше/Меньше (Вгору/Вниз).
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Кафетерий (Буфет)**.



2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**.
(Див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **Старт**.



Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.





ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІЇ «БУФЕТ»

У таблиці нижче подано автоматичні програми для розігріву напоїв та розмороження тортів.
В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Програма №1 працює лише в режимі мікрохвиль. Програма №2 працює в комбінованому режимі мікрохвиль та гриля.

Код/Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. Напої Кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня)	1-2 хв.	Вилийте в керамічну чашку 150 мл або горнятко 250 мл і поставте посередині скляної тарілки. Підігрівайте, не накриваючи. До і після витримки ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи горнята (див. вказівки з безпеки для рідин).
2. Заморожена випічка	100 г (1 шт.) 200 г (2 шт.) 300 г (2-3 шт.) 400 г (3-4 шт.) 500 г (4 шт.)	5-15 хв.	Покладіть шматочки замороженого торту (-18°C) просто на металеву решітку. Більші шматки випічки та здобні булочки викладіть на скляну тарілку. Розташовуйте один шматок у центрі, два – один напроти одного, а 3-4 шматки – по колу. Торт розігріється і стане хрустким. Цю програму можна використовувати для таких тортів як яблучний торт із насипним верхом, струдель, маківник та кекс. Проте, вона не годиться для цілих тортів, тортів із кремовою начинкою та тортів із шоколадним верхом.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

За допомогою цього режиму можна легко розморозити м'ясо, птицю та рибу. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

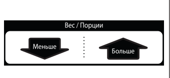
Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, натискаючи кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** один або кілька разів. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці).



2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**. Максимальна вага становить 2000 г



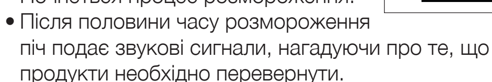


3. Натисніть кнопку **Старт**.

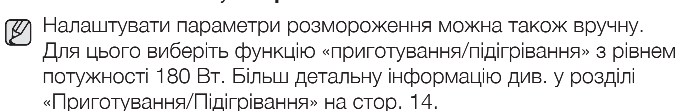




<u>Результат:</u>



- Почнеться процес розмороження.
- Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт**.



Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію див. у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 14.





УКРАЇНСЬКА

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м’ясо, птицю і рибу на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М’ясо	200-2000 г	20-60 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2. Птиця	200-2000 г	20-60 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.
3. Риба	200-2000 г	20-50 хв.	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе.
4. Хліб/ Випічка	100-1000 г	5-20 хв.	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Проте, вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.

Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 28.

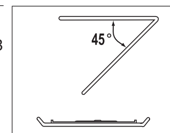
ВИБІР ПОЛОЖЕННЯ НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Нагрівальний елемент застосовується під час використання гриля. Він встановлюється лише в одне положення. Користувачам буде повідомлено, якщо його необхідно встановлювати у вертикальному положенні.

- Горизонтальне положення для приготування їжі в режимі гриля або в комбінованому режимі «мікрохвилі +гриль»

☛ Змінюйте положення нагрівального елемента лише тоді, коли він холодний і не докладайте надмір сили для його зміщення у вертикальне положення.

Щоб встановити нагрівальний елемент...	Потрібно…
В горизонтальне положення (режим гриль або комбінований «мікрохвилі + гриль»)	• Потягніть нагрівальний елемент до себе. • Штовхайте його догори, доки він не зупиниться паралельно зі стелею камери печі.



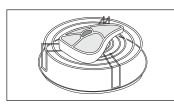
Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.

45°

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.



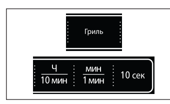
Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 22.



ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

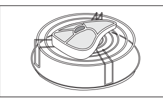
1. Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



2. Натисніть кнопку **Старт**.

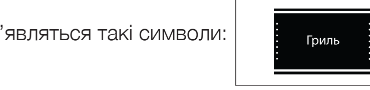


3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

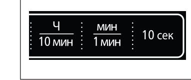


4. Натисніть кнопку **Гриль**.

<u>**Результат:**</u> На дисплеї з'являться такі символи:



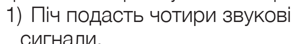
5. Встановіть необхідний час для гриля за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

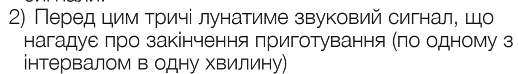


6. Натисніть кнопку **Старт**.

<u>**Результат:**</u> Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться.

1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.





Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим. Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні.

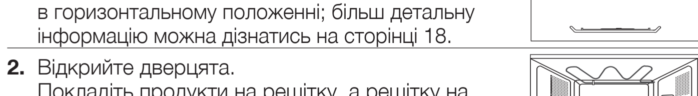
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

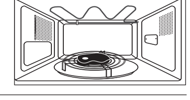
ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Упевніться, що нагрівальний елемент розташовано в горизонтальному положенні; більш детальну інформацію можна дізнатись на сторінці 18.



2. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку.
Закрийте дверцята.

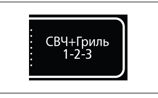


3. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**.

<u>**Результат:**</u> На дисплеї з'являться такі символи:

СВЧ+Гриль (режим мікрохвиль і гриля)

600 Вт (вихідна потужність)



Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**, поки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності.

Температуру гриля встановити неможливо.

4. Встановіть необхідний час для гриля за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



5. Натисніть кнопку **Старт**.

<u>**Результат:**</u> Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

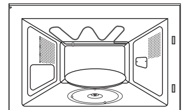
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на сторінці збоку) можна побачити продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.

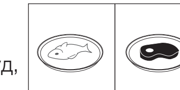
Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.

2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.


УВАГА Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не розрізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.


УВАГА Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасові приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.

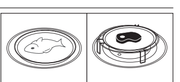
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.




Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластикову миску.


Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

4. Покладіть цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.



5. Виберіть необхідний час приготування та потужність.
Див. таблицю на наступній сторінці.


Миття тарілки для утворення скоринки
Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.

Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.


Застереження
Тарілку для утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.

ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ ЗАПІКАНКИ

Рекомендовано попередньо розігріти тарілку для запіканки просто на скляній тарілці.
Попередньо розігрійте таку тарілку в комбінованому режимі з потужністю 600 Вт+ гриль та дотримуйтесь часу приготування і вказівок, поданих у таблиці.

Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час пригот-ування	Рекомендації
Бекон	4 скибки (80 г)	3 хв.	600 Вт + Гриль	3½-4 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть шматки один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	3 хв.	450 Вт + Гриль	4½ -5 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Гамбургер (замо-рожений)	2 шт. (125 г)	3 хв.	600 Вт + Гриль	7-7½ хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4-5 хв.
Батони (замо-рожені)	200-250 г (2 шт.)	4 хв.	450 Вт + Гриль	8-9 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть один батон біля центру, два батони – один біля одного на тарілці. Поставте тарілку на решітку.
Піца (заморожена)	300-350 г	4 хв.	600 Вт + Гриль	9-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.

GE83DTR-Y_BWT-03761C_UK.indd 20 2010-08-10 8:50:32

Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час приготування	Рекомендації
Смажена картопля	250 г 500 г	3 хв.	600 Вт + Гриль	5-6 хв. 8-9 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Розмістіть по колу. Поставте тарілку на решітку.
Рибні палички (замо-рожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 хв.	600 Вт + Гриль	7-8 хв. 9-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.).
Шматки курки в клярі (замо-рожені)	125 г 250 г	4 хв.	600 Вт + Гриль	5-5½ хв. 7½-8 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть шматки курки в клярі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 3 хв. (125 г) або 5 хв. (250 г).
Піца (охолоджена)	300-350 г	4 хв.	450 Вт + Гриль	6½-7½ хв.	Попередньо розігрійте тарілку для запіканки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.



ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

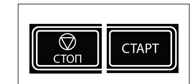
1. Натисніть одночасно кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Старт**.



Результат:

- На дисплеї з’являться такі символи: 0FF
- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.

2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Старт**.



Результат:

- На дисплеї з’являться такі символи:



- Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Часы (Годинник)**.

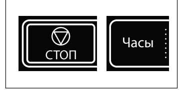


Результат:

- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з’явиться повідомлення «L».



2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Часы (Годинник)**.



Результат:

- Піч знову нормально працює.



ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Посуд	Безпечно для мікро-хвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд «із печі на стіл»	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.

Посуд	Безпечно для мікро-хвильової печі	Коментарі
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише, якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**



ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (див. розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.






Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	850 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.





Вказівки щодо приготування свіжих овочів (продовження)

Продукти	Порція	Час пригот-ування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 850 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Див. табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання.

Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.



Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Переш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині.
Рекомендована температура подавання: близько 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Поту-жність	Час пригот-ування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с-1 хв.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня)	850 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Вилийте у керамічну чашку 150 мл або горнятко 250 мл і поставте посередині скляної тарілки. Підігрівайте, не накриваючи. До і після витримки ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи горнята (див. вказівки з безпеки для рідин).
Суп (охолоджений)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.



РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М’ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6½-7½ 13-14	5-25	Покладіть м’ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7½-8½		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	900 г	28-30		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2 ½	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости/канапки	250 г	4½-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		



ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам’ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.

Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум’янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче табличці. Якщо продукт потрібно підрум’янити з обох боків, його слід перевернути.



Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	МХ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Лише гриль 1-2 1-2	Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Страва з тертим сиром (овочі, картопля)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	-	Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Покладіть шматки курки в клярі на підставку.
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Розкладіть чіпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 4 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	4-5	4½-5½	Покладіть шматки тосту поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Відбивні з баранини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	11-13	8-9	Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	МХ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7	Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½ - 4½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.



УКРАЇНСЬКА

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте протягом 3½–4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

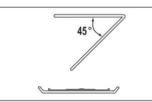
1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

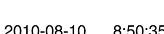
Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.





GE83DTR-Y_BWT-03761C_UK.indd 32 2010-08-10 8:50:35



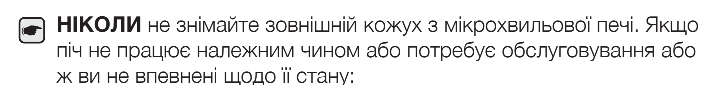


ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

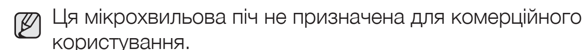
Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.



НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.



Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	GE83DTR
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/850 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 369 мм 330 x 211 x 329 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	 близько 14 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

УКРАЇНСЬКА

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

УКРАЇНСЬКА









Зроблено в Малайзії.
Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03761C

GE83DTR

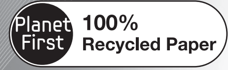
Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет. Өніміңізді мына сайтқа тіркеңіз:

www.samsung.com/register



Бұл нұсқаулық кітапша 100% қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.





ҚАЗАҚША

МАЗМҰНЫ

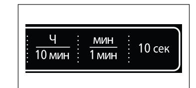
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
Қуат мәнін **Мощность СВЧ (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.

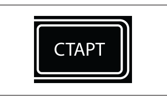


2. Пісіру уақытын **10 мин, 1 мин немесе 10 сек** түймешігінің қажетті бірін басып таңдаңыз.



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.

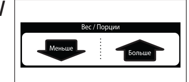


Тағамды автоматты түрде жылдам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.
Пісірілетін тағамның түрін **Ускоренная рразморозка (Жылдам жібіту)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Тағамның салмағын **Больше/Меньше (Жоғары/Төмен)** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30 сек** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Гриль құрылғысын **Гриль**, уақыт **10 мин, 1 мин** және **10 сек** түймешігі және **Старт (Бастау)** түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.



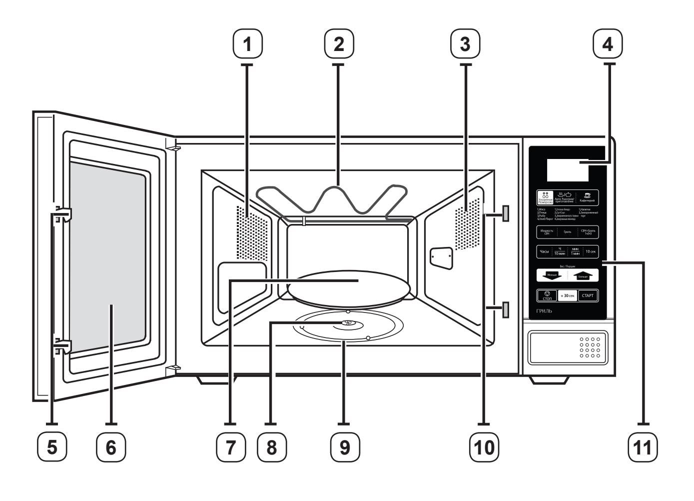
2. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Гриль** түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 мин, 1 мин** және **10 сек** түймешіктерін басып таңдаңыз.



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



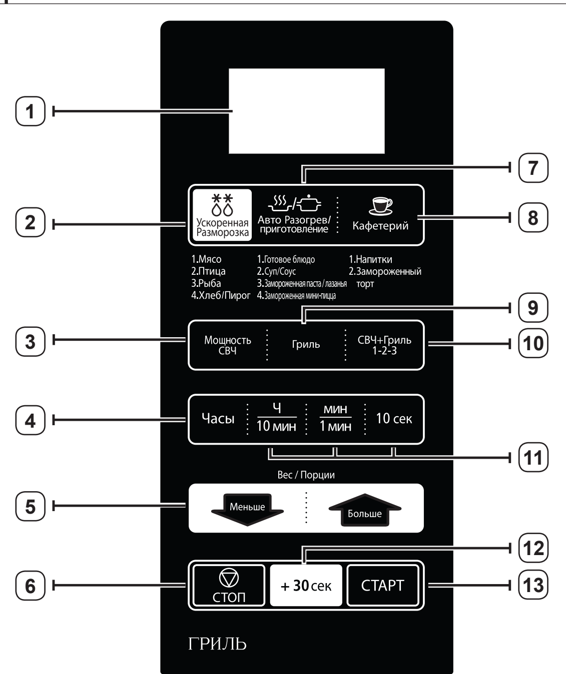
ПЕШ



1. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
2. ГРИЛЬ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. ЕСІК
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

ҚАЗАҚША

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

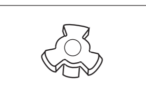


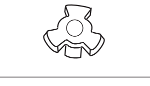
1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ
3. ҚУАТ ПАРАМЕТРЛЕРІН ҚОЮ
4. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
5. ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ТҮЙМЕШІГІ (Пісіру уақыты, салмағы және тағам мөлшері)
6. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
7. АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ/ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
8. КАФЕТЕРИЙ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
9. ГРИЛЬ РЕЖИМІН ТАҢДАУ
10. АРАЛАС РЕЖИМДІ ТАҢДАУ
11. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ
12. +30 сек түймешігі
13. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

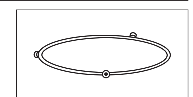
1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

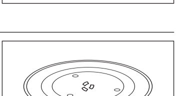
   __Мақсаты :__ Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

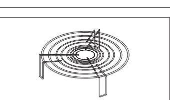
   __Мақсаты :__ Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

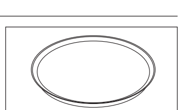
   __Мақсаты :__ Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

4. **Металл тор,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

   __Мақсаты :__ Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

5. **Жұқа табақ,** 20-шы бетті қараңыз.

   __Мақсаты :__ Жұқа табақты тағамды автоматты түрде қытырлақ етіп немесе қолдан қытырлақ етіп пісіру үшін қолданыңыз.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.



ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған, соның ішінде:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес

Мұқабаның ішкі жағынан, төрт негізгі тағам пісіру функциясын түсіндіретін қысқаша нұсқаулықты көресіз:

- Тағам пісіру
- Тағамды автоматты түрде жылдам жібіту
- Тағамнан гриль жасау
- Қосымша пісіру уақытын қосу

Кітапша мұқабасының сыртында пештің суреттері, ең бастысы, түймешіктерді оңай табуға көмектесу үшін басқару панелі көрсетілген.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

- Құрылғыны іске қосардың алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін құрылғыдан алыс емес сенімді жерге сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжрибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алу ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат немесе көмек алыңыз.

Қауіпсіздікке қатысты маңызды белгілер және сақтық шаралары.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

⚠ **ЕСКЕРТУ**	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Микротолқынды пешті іске қосқан кезде, өрт, жарылыс шығу, электр қатеріне ұрыну немесе адамды жарақаттайтын жағдайлар орын алмас үшін төменде берілген негізгі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.

	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.
	БҰЗБАҢЫЗ.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
	Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.
	Ескерім
	Маңызды

ҚАЗАҚША

 Құрылғыны орнатуға қатысты қатаң ескерту белгілері

Бұл құрылғыны міндетті түрде өндіруші дайындықтан өткізген, микротолқынды пешке күтім көрсетуге мамандаған техник ғана орнатуға тиіс. “Микротолқынды пешті орнату” тарауын қараңыз.

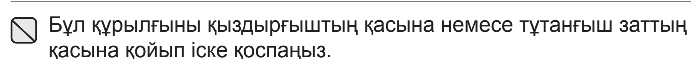
Қорек сымын дәл сай келетін немесе қуаты жоғары розеткаға жалғаңыз және розетканы тек осы құрылғы үшін қолданыңыз. Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Сондай-ақ, ұзартқыш сымды қолдануға болмайды.

- Бұл нұсқауды орындамай, розеткаға ұзартқышты немесе көп-салалы қосқышты пайдаланып басқа құрылғыларды да қоссаңыз, электр қатері орын алып немесе өрт шығуы мүмкін.
- Электрлі трансформаторды қолданбаңыз. Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Бұл құрылғыны білікті техник немесе қызмет көрсету орталығы орнатуға тиіс.

- Бұл нұсқау орындалмаған жағдайда, электр қатері орын алуы, өрт, жарылыс шығуы, өнімге нұқсан келуі немесе адам жарақат алуы мүмкін.

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қойып іске қосуға болмайды.



Бұл құрылғыны қыздырғыштың қасына немесе тұтанғыш заттың қасына қойып іске қоспаңыз.
Бұл құрылғыны ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін, су ағатын (жаңбыр тамшысы) жерге қоймаңыз.
Бұл құрылғыны газ шығуы мүмкін жерге орнатпаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғыны жерге дұрыс қосу керек.
Құрылғыны газ құбыры, пластик су құбыры немесе телефон желісі арқылы жерге қоспаңыз.

- Электр қатері орын алуы, өрт, жарылыс шығуы немесе құрылғыға зақым келуі мүмкін.
- Құрылғының ашасын жерге дұрыс қосылмаған розеткаға ешқашан жалғамаңыз, оны жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге қосыңыз.

 Орнату бойынша ескерту белгілері

 Бұл құрылғыны, оның ашасына қол жететін етіп орнату керек.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр тоғы таралып, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Құрылғыны оның салмағын көтере алатын тегіс және қатты еденнің үстіне орнатыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, құрылғы дірілдеуі, одан шуыл шығуы және басқа да ақаулықтар орын алуы мүмкін.

Құрылғыны орнатқан кезде құрылғы мен қабырға арасына тиісті орын қалдырыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, құрылғы қызып кетіп өрт шығуы мүмкін.

Пештің үстіңгі жағынан қалуға тиіс минимум қашықтықты сақтаңыз.

 Электр қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қатысты қатаң ескерту белгілері

Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.

- Ашаны розеткадан суырып, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Ашаны розеткаға қорек сымы еденді бойлай жататын етіп дұрыс бағытта сұғыңыз.

- Егер ашаны розеткаға кері бағытта сұқсаңыз, қорек кабелінің ішіндегі сымдар бүлініп, нәтижесінде электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз.

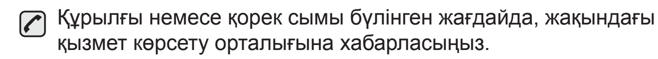
- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Қорек сымын тартпаңыз, не қатты майыстырмаңыз.
Қорек сымын иіп немесе шиеленістірмеңіз.
Қорек сымын металл заттарға ілмектеп байламаңыз, ауыр затты қорек сымының үстіне қоймаңыз, қорек сымын заттардың арасына қыстырмаңыз немесе қорек сымын құрылғының артына тықпаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Ашаны розеткадан қорек сымынан тартып суырмаңыз.

- Ашаны розеткадан ашаның өзінен ұстап суырыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



Құрылғы немесе қорек сымы бүлінген жағдайда, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



Электр қауіпсіздігін қамтамасыз етуге арналған ескерту белгілері

Құрылғы ұзақ уақыт қолданыста болмаса немесе найзағай жарқылдап, күн күркіреген кезде құрылғының ашасын розеткадан суырыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



Құрылғыны іске қосуға қатысты қатаң ескерту белгілері



Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз. Құрылғыға немесе оның қорек сымына қол тигізбеңіз.

- Желдеткішті қолданбаңыз.
- Жарқыл шығып, жарылыс немесе өртке ұласуы мүмкін.

Тағам пісіріп тұрғанда немесе пісіріп болғаннан кейін, құрылғының есігі, қыздырғышы немесе кез келген басқа бөлшегі денеге тиіп кетпес үшін абай болыңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

Қыздырғыш элементтерді жылжытқан кезде, пешпен бірге жеткізілетін қолғапты киіп, қыздырғыш элементтерді жылжытуға арналған құралды пайдаланыңыз және жұмыс жасап болғаннан кейін құрылғы температурасының қажетті деңгейге дейін төмендеген-төмендемегенін тексеріңіз (гриль немесе аралас функцияны қолданғаннан кейін, кем дегенде 10 минут).

Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде ӘРҚАШАН пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, одан кем дегенде шынтақтың ұзындығындай қашықтықта тұрыңыз.
Себебі : Пештен шыққан ыстық бу шарпып кетуі мүмкін.

Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 минут пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз:

- Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.
- Таза, құрғақ бинтпен жабыңыз.
- Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.
- Дәрігерге хабарласыңыз

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Жұмыртқаны микротолқынды пеште қабығын аршымай, бітеулей пісіруге болмайды, себебі олар микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін жарылып кетуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ : Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

ЕСКЕРТУ : Балаларға микротолқынды пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана микротолқынды пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.

ЕСКЕРТУ : Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжрибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

ЕСКЕРТУ : Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.

ЕСКЕРТУ : Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.

- Электр қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.

- Ашаны қайта розеткаға сұққан кезде жарқыл пайда болып, электр қатері немесе өрт шығуы мүмкін.

Орам материалдарының барлығын баланың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз, себебі орам материалдары балалар үшін қауіпті.

- Бала қалтаны басына киіп алса, тұншығып қалуы мүмкін.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжрибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы, адам күйіп немесе жарақаттанып қалуы мүмкін.

Құрылғыны ешқашан тағам пісіруден басқа мақсатта қолданбаңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, өрт шығуы мүмкін.

Тұмшаланып жабылған сауыттарды (баланың шөлмегі, сүт бөтелкесі т.с.с.) ашыңыз және қабығы немесе қауашағы бар (жұмыртқа, жаңғақ т.с.с.) тағамдарды пісірердің алдында пышақпен тесіңіз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, бұндай тағамдар жарылып, күю немесе жарақат алуға алып келеді.

Тағам пісіріп болғаннан кейін, құрылғының ішіне дереу қол тигізуге болмайды, себебі ұзақ уақыт қызып тұрған немесе аз уақыт тағам қыздырылған құрылғының іші ыстық болады.

- Бұл нұсқау орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Алюминий фольга, металл заттарды (сауыт, шанышқы т.с.с.) немесе алтын не күміс жалатылған сауыттарды қолданбаңыз.

- Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.

Пластик немесе қағаз сауыттарды ешқашан қыздырмаңыз және оларды пеш функциясы үшін қолданбаңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, өрт шығуы мүмкін.

Пеште тағам пісіріп жатқанда, тағамның пештің қыздырғыш элементіне тиіп кетпеуін қадағалаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тағамды қатты қыздырмаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тағамдарды журнал немесе газет парақтарына орап қыздырмаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.





Тұтанғыш бүріккіштерді немесе заттарды пештің қасына қоймаңыз.

- Өрт шығу немесе жарылыс орын алу қаупі бар.

Пісіру камерасындағы тағам жанып жатса, пештің есігін ашпаңыз.

- Есікті ашсаңыз, сырттан келген оттегі ағысы өрт шығаруы мүмкін.

Саусақтарыңызды, басқа заттарды немесе білікше не ине тәрізді темір заттарды, ішкі, сыртқы тесіктерге және саңылауларға сұқпаңыз. Бұл аталған саңылау, тесіктердің қайбіріне бөгде зат сұғылса, ашаны розеткадан суырыңыз да, осы құрылғыны сатушыға немесе жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе жарақаттанып қалуы мүмкін.

Сауыттарды ЕШҚАШАН шегіне дейін толтырмаңыз, сұйық тасып төгілмес үшін аузы түбінен қарағанда кең сауытты таңдаңыз. Мойыны тар шөлмектер де, қатты қызса жарылып кетуі мүмкін.

Баланың шөлмегін ЕШҚАШАН еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін.

Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ.

Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын заттың қызып тұрған беттерінен алыс ұстаңыз.

Қорек сымы немесе ашасы бүлінген құрылғыны ешқашан іске қоспаңыз.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін электр қуаты автоматты түрде тоқтатылады. Шамамен 30 минуттай қоя тұрғаннан кейін іске қоса беруіңізге болады. Пештің ішінде әрқашан бір стакан су тұрғаны дұрыс. Пеш байқаусызда қосылып кетсе, су микротолқын қуатын сіңіреді.

ЕСКЕРТУ : Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ : Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.



Егер құрылғы судың астында қалса, дереу электр желісінен ағытыңыз да, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Егер құрылғыдан тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



Құрылғыны өзіңіз жөндеуге, бөлшектеуге немесе өзгертуге әрекеттенбеңіз.

- Құрылғының корпусына жоғары кернеу кіретіндіктен, электр қатеріне түсу немесе өрт шығу қаупі бар.
- Электромагнитті толқындар әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
- Құрылғыны жөндеу қажет болса, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЕСКЕРТУ : Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.



Құрылғыға бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз.



Іске қосуға қатысты ескерту белгілері



Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ. Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.
Себебі : Электр жарқылы немесе контуры пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.

Аз тағамды қыздыру немесе пісіру үшін аз уақыт қажет.
Аз тағамды қалыпты уақытпен пісірсе, қатты қызып, күйіп кетуі мүмкін.

Құрылғы жұмыс жасап тұрған кезде сырт-сырт еткен дыбыс естілуі мүмкін (әсіресе, пеште тағам жібіту функциясы орындалып тұрса).
Себебі : Бұл электр қуатының шығыс мөлшері өзгерген кезде шығатын қалыпты дыбыс.

Жас балаларға микротолқынды пешті қолдануға, онымен ойнауға ЕШҚАШАН рұқсат бермеу керек. Сонымен қатар, микротолқынды пеш іске қосылып тұрған кезде де, балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. Баланың көзін тартатын заттарды, пеште сақтауға немесе оның үстіне қоюға болмайды.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.



Қыздырылған сусын немесе тағамдар қатты ыстық болуы мүмкін, абай болыңыз.

- Әсіресе баланы тамақтандырар алдында, тағамның жеткілікті салқындағанын тексеріңіз.

Су немесе басқа сұйықтарды ысытқан кезде абай болыңыз.

- Пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
- Мойыны тар, сырғанақ сауыттарды қолданбаңыз.
- Сауытты қыздырып болғаннан кейін, кем дегенде 30 секунд өткеннен кейін алыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, ыдыстың ішіндегісі кенет тасып, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін, тағамды немесе пештің ешбір бөлшегін ұстамаңыз.

- Ас үй қолғабын қолданыңыз, себебі қатты ыстық болса қолыңыз күйіп қалуы мүмкін.
- Егер керамика ыдыс немесе көп мақсатта пайдаланылатын кәстрөлді итерсеңіз, ішіндегісі төгіліп, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Беті шытынап кетсе, қуат тетігін бұрап құрылғыны сөндіріңіз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, электр қатеріне ұрынып қалуыңыз мүмкін.

Пеш есігінің шынысына өткір затпен сызат түсірмеңіз.

- Бұл шыныға сызат түсіруі немесе сындыруы мүмкін.

Құрылғының үстіне шықпаңыз немесе оның үстіне зат (мысалы, кір, пештің қақпағы, жанып тұрған шамшырақ, тұтатылған темекі, ыдыс-аяқ, химиялық заттар, металл заттар т.с.с.) қоймаңыз.

- Киім тәрізді заттар есікке қыстырылып қалуы мүмкін.
- Бұның нәтижесінде электр қатері орын алып, өрт шығуы, құрылғыға нұқсан келуі немесе адам жарақаттануы мүмкін.

Құрылғыны дымқыл қолмен іске қоспаңыз.

- Электр қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіштерді пешке шашпаңыз.

- Бұндай заттар адам үшін ғана қауіпті емес, электр қатерін тудыруы, өрт шығаруы, құрылғыға нұқсан келтіруі мүмкін.

Құрылғының есігіне немесе ішіне қатты күш немесе қысым түсірмеңіз.

- Құрылғы деформацияланып қалуы немесе адам электр қуатының қатерлі әсеріне ұшырауы мүмкін.
- Құрылғы есігіне асылып тұрсаңыз, құрылғы орнынан құлап, жарақаттанып қалуыңыз мүмкін.



- Есік бұзылып қалса, құрылғыны іске қоспай, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны раковина немесе шыныдан жасалған осал заттардың үстіне қоймаңыз.

- Раковинаға немесе шыны затқа зақым келуі мүмкін.

Құрылғыны тек есігін жапқаннан кейін ғана іске қосыңыз.

- Егер тағамның қалдықтары тәрізді қоқыс жиналып ластанған құрылғыны іске қоссаңыз, құрылғыға ақау келуі мүмкін.

Құрылғыдан жаңа ғана алынған тағамның орамын жазар кезде абай болыңыз.

- Тағам ыстық болса, оның орамын ашар кезде кенет ыстық бу шығып, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Құрылғыны қорек сымынан тартып ағытпаңыз, әрқашан ашасынан мықтап ұстап, розеткадан тура шығарып алыңыз.

- Қорек сымына зақым келсе, қысқа тұйықталу, өрт және/не электр қатері орын алуы мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіруді аяқтай сала, бетіңізді, денеңізді құрылғыға жақындатпаңыз.

- Балалар құрылғыға жақындамас үшін байқап отырыңыз.
- Бұл нұсқау орындалмаса, қызуға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Есікті ашқаннан кейін тағам немесе ауыр заттарды есіктің үстіне қоймаңыз.

- Тағам немесе қойылған зат құлап, күйіп немесе жарақат алуыңыз мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін, пештің есігін, тағамды, ыдысты су төгу арқылы кенет суытуға болмайды.

- Бұлай істегенде құрылғы бүлініп қалуы мүмкін. Бу немесе шашыраған суға күйіп немесе жарақаттанып қалуыңыз мүмкін.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.



Тазалауға қатысты қатаң ескерту белгілері



Құрылғыға тура су шашып тазалауға болмайды.
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш немесе алкогольмен тазаламаңыз.

- Себебі, құрылғының түсі кетіп, деформацияланып, бүлініп немесе электр қатері орын алуы, өрт шығуы мүмкін.

Тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жүзеге асырардың алдында, құрылғыны электр желісінен ағытып, есік пен тағам пісірілетін камерадағы тағам қалдықтарын тазалаңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (тазалау үлгісі ғана)

жиналып қалған қоқысты құрылғыны тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалап жатқанда пеш ішінде қалдыра беруге болатын ыдыстарды анықтаңыз. (тазалау үлгісі ғана)



Тазалауға қатысты ескерту белгілері



Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



Құрылғыны (сыртын/ішін) тазалау барысында өзіңізге зақым келтіріп алмаңыз.

- Құрылғының өткір қырларына соғылып қалуыңыз мүмкін.

Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.

- Тот басуы мүмкін.



МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ҚАТЕРІНЕ ҰШЫРАМАС ҮШІН ОРЫНДАЛУҒА ТИІС САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше іске қоспаңыз. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:
- **(1)** Есік (майысқан)
- **(2)** Есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
- **(3)** есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

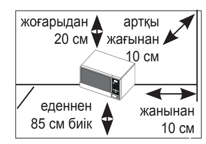
(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

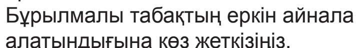
Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй комплекстерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

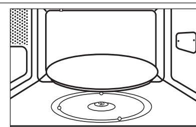
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, оның орнына өндіруші немесе оның агентінен алуға болатын арнайы сым немесе құрастырылған жинақты орнатуға болады.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін сымды 3-тармақты, 230 Вольт, 50 Гц, АТ розеткасына жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пеш немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

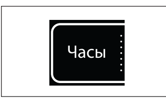
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық форматта көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

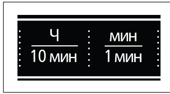
Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. **Сағатты келесі форматқа қою үшін ...** | **Содан кейін Часы (Сағат) түймешігін басыңыз...**

Сағатты келесі форматқа қою үшін ...	Содан кейін Часы (Сағат) түймешігін басыңыз...
24-сағаттық формат	Бір рет
12-сағаттық формат	Екі рет



2. Сағатты **Ч (сағ)** түймешігімен, минутты **мин** түймешігімен орнатыңыз.



3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Часы (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.



Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады

Бастау түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не **Старт (Бастау)** түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚАЗАҚША

ҚАЗАҚША

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **Мощность СВЧ (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.



   Нәтижесі: 850 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
   Тиісті қуат мәнін **Мощность СВЧ (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.

2. Пісіру уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
   1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.


Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	850 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III	300 Вт	1100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.

   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Старт (Бастау)** түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
   Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау)** түймешігін қайта басыңыз.

☛ Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау)** түймешігін басып біржола тоқтатуыңызға болады.



ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30 сек түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 сек** түймешігін бір рет басыңыз.



2. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



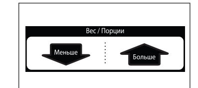
АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде қыздыру/пісіру функциясының, алдын ала бағдарламаланған төрт уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Жоғары/Төмен түймешігін басып, үстелге тартылатын тағам санын таңдауыңызға болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Авто Разогрев/рприготовление (Автоматты түрде қыздыру/Пісіру)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.



2. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Больше/Меньше (Жоғары/Төмен)** түймешігін басып таңдаңыз.
   (Келесі кестеге қараңыз.)



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



ҚАЗАҚША

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде қыздыру/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

Коды/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Дайын тағамдар (Салқында-тылған)	300-350 г 400-450 г	3 мин	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
2. Сорпа/Соус (Салқында-тылған)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 мин	Сорпа/соусты сорпаға арналған шұңғыл керамика табаққа немесе шыныаяққа құйыңыз. Қыздыру және пештің ішіне қоя тұру үшін бетін жабыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін араластырыңыз.
3. Мұздатылған макарон гратині	200 г 400 г	3 мин	Сорпа/соусты сорпаға арналған шұңғыл керамика табаққа немесе шыныаяққа құйыңыз. Қыздыру және пештің ішіне қоя тұру үшін бетін жабыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін араластырыңыз.
4. Мұздатылған кішкене киш лорен/Кішкене пицца	150 г (4-6 дана) 250 г (7-9 дана)	-	Мұздатылған кішкене киш лорен немесе кішкене пиццаны тордың үстіне біркелкі таратып қойыңыз.

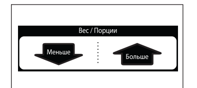
КАФЕТЕРИЙ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Кафетерий функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.
Жоғары/Төмен түймешігін басып, үстелге тартылатын тағам санын таңдауыңызға болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Кафетерий** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.



2. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Больше/Меньше (Жоғары/Төмен)** түймешігін басып таңдаңыз.
(Келесі кестеге қараңыз.)



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.
1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



КАФЕТЕРИЙ ФУНКЦИЯСЫ

Төмендегі кестеде сусындарды жылыту мен тоңазытылған торттарды жібіту үшін қолданылатын автоматты бағдарламалар берілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. 1-ші бағдарлама тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. 2-ші бағдарлама микротолқын және гриль функциясы режимімен жұмыс істейді.

Коды/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Сусындар Кофе, сүт, шай, су (бөлме температурасында)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин	Керамика кесеге (150 мл) немесе кружкаға (250 мл) құйып, бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз. Кеселерді пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).
2. Мұздатылған торт	100 г (1 дана) 200 г (2 дана) 300 г (2-3 дана) 400 г (3-4 дана) 500 г (4 дана)	5-15 мин	Жалпақ мұздатылған торттың бөліктерін (-18 °C) металл тордың үстіне тура қойыңыз. Үлкенірек бөліктері мен булочкаларды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Бір бөлігін ортасына, 2 бөлігін екі қарама-қарсы жаққа, барлығы 3-4 торт бөліктерін айналдыра қоюға болады. Қыздырғыш элементтің көмегімен торт жыли бастайды, әрі қабығы қытырлақ болады. Бұл үстінде үгітілмелі қоспалары бар алма торты, штрудель, үстіне дән түйірлері себілген торттар мен булочкалар үшін қолдануға жарайтын бағдарлама. Бұл тұтас торттар, бетінде кремі, сондай-ақ шоколады бар торттар үшін қолдануға жарамайтын бағдарлама.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы, ет, құс етін, балықты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

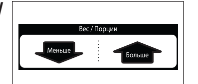
Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Ускоренная рразморозка (Жылдам жібіту)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Толығырақ ақпаратты келесі беттегі кестеден алыңыз)



2. Тағамның салмағын **Больше/Меньше (Жоғары/Төмен)** түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 2000 г салмақты орнатуға болады.



3. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.

СТАРТ

Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **Старт (Бастау)** түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 14-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.



ҚАЗАҚША

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті мен балықты керамика табаққа салыңыз.

Коды/ Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-2000 г	20-60 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-2000 г	20-60 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-2000 г	20-50 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Нан/ Торт	100-1000 г	5-20 мин	Нанды ас үй қағазына қойыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/ қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейтін бағдарлама.

Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 28-ші беттен қараңыз.

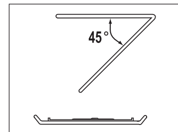
ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ ОРНАЛАСАТЫН ЖЕРДІ ТАҢДАУ

Қыздырғыш элемент гриль жасаған кезде қолданылады. Тізімде қыздырғыш элемент орналасатын тек бір ғана жер көрсетілген. Біз сатып алушыларға оның қай кезде тігінен орналастыру қажет екенін айтуымыз керек.

- Гриль жасау немесе микротолқын + гриль аралас режимі үшін көлденең тұруы керек

Қыздырғыш элементтің орнын тек суығаннан кейін ғана ауыстырыңыз және тік қалыпқа қою үшін күш жұмсамаңыз.

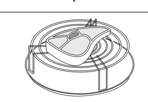
Қыздырғыш элементті мына қалыпқа қою үшін...	Содан кейін...
Көлденең қалыпқа қою (гриль немесе микротолқын + гриль аралас режимі).	• Қыздырғыш элементті өзіңізге қарай тартыңыз. • Пештің төбесіне параллель келгенше жоғары итеріңіз.



Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.



Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз. Металл ыдыс-аяқтар немесе керек-жарақтар пешті бүлдіруі мүмкін.

Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 22-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

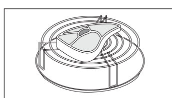
1. Грильді **Гриль** түймешігін басып және **10 мин** , **1 мин** және **10 сек** түймешігі арқылы алдын ала қыздыру уақытын орнатып қыздырыңыз.



2. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



4. **Гриль** түймешігін басыңыз.

   <u>**Нәтижесі:**</u> Бейнебетте келесі пайда болады:



5. Гриль жасау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешігін басып орнатыңыз. Максимум гриль жасау уақыты 60 минут болады.



6. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.



   <u>**Нәтижесі:**</u> Гриль жасау басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Гриль жасап жатқан кезде қыздырғыш элемент сөніп, қосылса абыржымаңыз. Бұл жүйе пеш шамадан тыс қызып кетудің алдын алатын етіп жасалған.

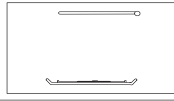
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

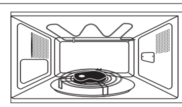
Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады. Пеш ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды **ӘРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз.

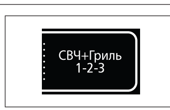
1. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғандығына көз жеткізіңіз; қосымша ақпаратты 18-ші беттен қараңыз.



2. Пештің есігін ашыңыз.
   Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
   Есікті жабыңыз.



3. **СВЧ +Гриль (Аралас режим)** түймешігін басыңыз.



   <u>**Нәтижесі:**</u> Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   СВЧ+Гриль (микротолқын және гриль режимі)
   600 Вт (қуат шығысы)

Тиісті қуат мәнін **СВЧ +Гриль (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

Гриль температурасын орната алмайсыз.

4. Гриль жасау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешігін басып орнатыңыз. Максимум гриль жасау уақыты 60 минут болады.



5. **Старт (Бастау)** түймешігін басыңыз.

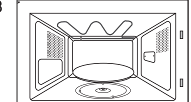


   <u>**Нәтижесі:**</u> Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының мәні 600 Вт.

ҚОЛДАН ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ

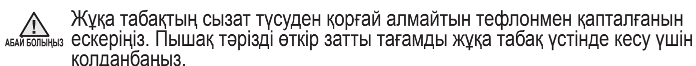
Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі кестеге қараңыз). Жұқа табақты сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.



1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.

   Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.

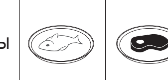
2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.

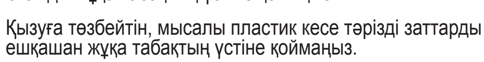


АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Жұқа табақтың үстіне сызат түспес үшін пластик ас құралдарды қолданыңыз немесе тағамды жұқа табақтан алып кесіңіз.

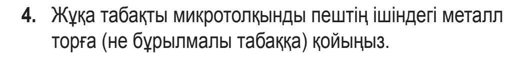
3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.



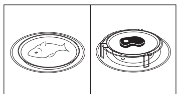


   Қызуға төзбейтін, мысалы пластик кесе тәрізді заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.

   Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.



4. Жұқа табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.



5. Тиісті пісіру уақыты мен қуат мәнін таңдаңыз. Келесі беттегі кестеге қараңыз.

Жұқа табақты қалай тазалау керек

Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.

Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.

Мынаны ескеріңіз

Жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

ЖҰҚА ТАБАҚТЫ ОРНАТУ

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
Жұқа табақты 600 Вт + Гриль функциясымен алдын ала қыздырып, кестеде көрсетілген уақыт пен нұсқауларды орындаңыз.

Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты	Қуат	Пісіру уақыты	Ұсыныстар
Бекон	4 жапырақ (80 г)	3 мин	600 Вт + Гриль	3½-4 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Жапырақтап туралған тағамдарды жұқа табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз.
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	3 мин	450 Вт + Гриль	4½-5 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз.
Бургер (мұздатылған)	2 дана (125 г)	3 мин	600 Вт + Гриль	7-7½ мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табақтың үстіне бургер тағамдарын айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.
Багета (мұздатылған)	200-250 г (2 дана)	4 мин	450 Вт + Гриль	8-9 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Багетаның бірін жұқа табақтың ортасына, 2-ін екі жағына қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.
Пицца (мұздатылған)	300-350 г	4 мин	600 Вт + Гриль	9-10 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз.

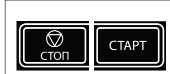


Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты	Қуат	Пісіру уақыты	Ұсыныстар
Картоп пісірмесі	250 г 500 г	3 мин	600 Вт + Гриль	5-6 мин 8-9 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды жұқа табақтың үстіне кесілген жақтарын төмен қаратып қойыңыз. Айналдыра қойыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз.
Балық етінен жасалған таяқша (мұздатылған)	150 г (5 дана) 300 г (10 дана)	4 мин	600 Вт + Гриль	7-8 мин 9-10 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Балық етінен жасалған таяқшаларды табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. 4 мин (5 дана) немесе 6 мин (10 дана) өткеннен кейін аударыңыз.
Тауық нагетсі (мұздатылған)	125 г 250 г	4 мин	600 Вт + Гриль	5-5½ мин 7½-8 мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Тауық нагетстерін табаққа салыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 мин (125 г) немесе 5 мин (250 г) өткеннен кейін аударыңыз.
Пицца (салқындатылған)	300-350 г	4 мин	450 Вт + Гриль	6½-7½ мин	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау)** және **Старт (Бастау)** түймешіктерін бір уақытта басыңыз.



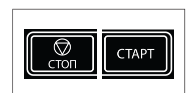
Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.



- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау)** және **Старт (Бастау)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

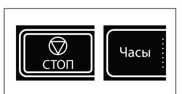


- Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау)** және **Часы (Сағат)** түймешіктерін бір уақытта басыңыз.

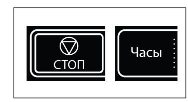


Нәтижесі:

- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.



2. Пештің құрсауын ашу үшін **Стоп/Отмена (Тоқтату/Болдырмау)** және **Часы (Сағат)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



Нәтижесі:

- Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ҚАЗАҚША






ЫДЫСТАРДЫ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сарымай қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.



ҚАЗАҚША

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес



Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (суға пісірілген)	250 г	850 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250 г	850 Вт	21-22	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250 г	850 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дәнді дақыл)	250 г	850 Вт	18-19	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	850 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сарымай қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (850 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	5½-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	3½-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес (жалғасы)

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Порей пиязы	250 г	4½-5	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5½-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.



ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу
Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру
Кейбір тағамды 850 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.
Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

ҚАЗАҚША



Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз.
Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы тағамды беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.
БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы тағамды беруге болады: шамамен 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөністер + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Баланың ботқасы (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 50 сек 1 мин дейін.	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.



Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар: Кофе, сүт, шай, су (бөлме темпер-атурасында)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	850 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Керамика кесеге 150 мл немесе кружкаға 250 мл құйып, бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз. Кеселерді пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).
Сорпа (салқында-тылған)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқында-тылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқында-тылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқында-тылған)	350 г	600 Вт	5-6	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқында-тылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.

ҚАЗАҚША

ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Жібітудің орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін коя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне карай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Фаршталған сиыр еті	250 г 500 г	6½-7½ 13-14	5-25	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7½-8½		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14½-15½	15-40	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	900 г	28-30		
Балық				
Балық филесі	250 г (2 дана) 400 г (4 дана)	6-7 12-13	5-15	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Жеміс				
Жидек	250 г	6-7	5-10	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі шамамен 50 г)	2 дана 4 дана	½-1 2-2 ½	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4½-5		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астынғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.



МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.
Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.





Мұздатылған тағамнан гриль жасауға қатысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1. Қоя тұру (мин)	2. Қоя тұру (мин)	Нұсқаулар
Булочкалар (әрбірі шамамен 50 г)	2 дана 4 дана	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Тек гриль 1-2 1-2	Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
Багета + үстінде қоспасы бар (қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-	2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Гратин (көкөністер, картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	-	Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Тауық нагетстерін торға салыңыз.
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.

Тағамнан жаңадан гриль дайындауға қатысты ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 4 минут алдын ала қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1. Қоя тұру (мин)	2. Қоя тұру (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	4-5	4½-5½	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3	Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана) 400 г (4 дана)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.
Гавай тост наны (ананас, ветчина, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1. Қоя тұру (мин)	2. Қоя тұру (мин)	Нұсқаулар
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қойдың туралған еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	11-13	8-9	Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7	Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Пісірілген алма	1 алма (шамамен 200 г) 2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫМАЙДЫ ЕРІТУ
50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
850 Вт қуатпен 30-40 секунд ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуатпен 3-5 минут ерігенше қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ
Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз.
Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.
Бетін жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½-4½ минут 850 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ
600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10-12 минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 ml), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамимка табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!





МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

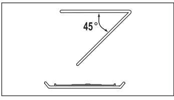
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады.



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.



ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	**GE83DTR**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	
Микротолқын	1300 Вт
Гриль	1100 Вт
Аралас режим	2400 Вт
Қуат шығысы	100 Вт/850 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75P (31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т)	
Сырты	489 x 275 x 369 мм
Пештің іші	330 x 211 x 329 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы	
Нетто	шамамен 14 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ЕСКЕРІМ





ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ





AB57

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Жарамдылық мерзімі : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

Малайзияда жасалған
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
2ші қабат, Лабух 2, Солтүстік Кланг аймағы 21,
индустриалдық паркы 42000, Малазия

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03761C